叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 贝蒂·克罗克的 Bisquick (betty Crocker's Bisquick Cook Book) 000001

2. 贝蒂·克罗克的 Bisquick (betty Crocker's Bisquick Cook Book) 000002

3. 贝蒂·克罗克的 Bisquick (betty Crocker's Bisquick Cook Book) 000003

4. 贝蒂·克罗克的 Bisquick (betty Crocker's Bisquick Cook Book) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

贝蒂·克罗克的 Bisquick (Betty Crocker's Bisquick Cook Book) 第1/4页

['beti] ['krɑ:kɚz]
Betty Crocker's
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

['bɪˌskwɪk]
Bisquick
Bisquick

Bisquick

[kʊk] [bʊk]
Cook Book
厨师 书

烹饪书

- ['resəpɪz] [ænd; ənd][aɪ'di:əz]
157 Recipes and Ideas
- 食谱 和 想法

157 个食谱和创意

[frʌm; frəm] ['beti] ['krɑ:kɚ]
from Betty Crocker
从 贝蒂 克罗克

来自贝蒂·克罗克

[ʌv; əv]['dʒen(ə)rəl] [mɪlz]
of General Mills
的 一般的 米尔斯

通用磨坊

© - [dʒen] . [mɪlz] [ɪŋk] . [ˌtu:'tu:]
© 1956 GEN . MILLS INC . 2
© - GEN . 磨坊 公司 . 2

© 1956 GEN. MILLS INC.2

“ [ju:; jʊ][du:][soʊ] ['meni] [naɪs] ['speʃ(ə)l] [θɪŋz] [fɔ:r; fər][ðə; ði]['fæməli] [mɔ:r] ['ɔ:f(ə)n] ,
“ You do so many nice special things for the family more often ,
“ 你 做 所以 许多 好的 特别的 事物 为了 这 家庭 更多的 经常 ,

“你经常为家人做很多美好的、特别的事情,

[bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ju:; jʊ][stɑ:rt][soʊ][fɑ:r] [ə'hed] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] !
because you start so far ahead with Bisquick !
因为 你 开始 所以 远的 前方 和 Bisquick !

因为使用 Bisquick 可以让你事半功倍!

” ['beti] ['krɑ:kɚ]
” Betty Crocker
” 贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

[ʌv; əv]['dʒen(ə)rəl] [mɪlz]
of General Mills
的 一般的 米尔斯

通用磨坊

[ðiːz] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['resəpɪz] [ɑːr; ər] ['ɔːlsoʊ] [ɑːn] [ðə; ði] ['bɪˌskwɪk] [bɑːks] .

These	and	other	recipes	are	also	on	the	Bisquick	box	.
这些	和	其他	食谱	是	还	在	这	Bisquick	盒子	.

这些以及其他食谱也印在 Bisquick 的包装盒上。

['pænkeɪks]

PANCAKES

煎饼

煎饼

[biːt] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk] , [wʌn] [eg] , 1⅔ [kʌps] [mɪlk] [wɪð; wɪθ] ['roʊtəri] ['biːtər] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .

Beat	2	cups	Bisquick	,	1	egg	,	1⅔	cups	milk	with	rotary	beater	until	well	blended	.
打	2	杯子	Bisquick	,	1	蛋	,	1⅔	杯子	牛奶	和	旋转	击打者	直到	出色地	混合	.

用电动搅拌器将 2 杯 Bisquick 面粉、1 个鸡蛋和 1⅔ 杯牛奶搅拌均匀。

[pɔːr] ['bætər] ['ɑːntə] ['hiːtɪd] ['grɪdl] .

Pour	batter	onto	heated	griddle	.
倒	连击	到	加热	烤盘	.

将面糊倒入加热的煎锅中。

[tɜːrn] ['pænkeɪks] [wen] ['bʌblz] [ə'pɪr] .

Turn	pancakes	when	bubbles	appear	.
转动	煎饼	什么时候	气泡	出现	.

当煎饼表面出现气泡时，将其翻面。

[meɪks] [ə'baʊt] - [fɔːr] - ['pænkeɪks] .

Makes	about	18	4	'	pancakes	.
制作	关于	-	4	-	煎饼	.

大约可以做18个4英寸的煎饼。

[fɔːr; fər] ['θɪnər] ['pænkeɪks] [juːz] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk] .

For	thinner	pancakes	use	2	cups	milk	.
为了	更薄	煎饼	使用	2	杯子	牛奶	.

想要做更薄的煎饼，请使用 2 杯牛奶。

['mʌfɪn]

MUFFINS

松饼

松饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .

Heat	oven	to	400°	(	mod	.	hot	)	.
热	烤箱	到	400°	(	模组	.	热的	)	.

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[blend] [tə'geðər] [ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Blend	together	2	tbsp	.
混合	一起	2	汤匙	.

将 2 汤匙混合在一起。

['ʃʊgər] , [wʌn] [eg] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk] .

sugar	,	1	egg	,	¾	cup	milk	,	2	cups	Bisquick	.
糖	,	1	蛋	,	¾	杯子	牛奶	,	2	杯子	Bisquick	.

糖，1 个鸡蛋，¾ 杯牛奶，2 杯 Bisquick 预拌粉。

[ðen] [biːt] ['vɪgərəsli] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .

Then	beat	vigorously	30	seconds	.
然后	打	大力	-	秒	.

然后快速搅拌30秒。

[fɔːr; fər] ['rɪtʃər] ['bætər] , [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

For	richer	batter	,	add	2	tbsp	.
为了	更富有	连击	,	添加	2	汤匙	.

想要面糊更浓稠，可以加入 2 汤匙。

[mɔːr] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
more **sugar** **,** **2** **tbsp** **.**
更多的 糖 , 2 汤匙 .

再加糖，2 汤匙。

[meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɔːr]['sæləd][ɔɪl] .
melted **shortening** **or** **salad** **oil** **.**
融化 缩短 或者 沙拉 油 .

融化的起酥油或沙拉油。

[fɪl] - [wel] [griːst] ['mʌfɪn] [kʌps] ⅔ [fʊl] .
Fill **12** **well** **greased** **muffin** **cups** **⅔** **full** **.**
充满 - 出色地 涂油 松饼 杯子 ⅔ 满的 .

将 12 个抹好油的松饼模具装满 2/3。

[beɪk] - [mɪn] .
Bake **15** **min** **.**
烤 - 最小 .

烘烤15分钟。

['wɔfəlz]
WAFFLES
华夫饼

华夫饼

[biːt] [ˌtuː'tuː][kʌps] ['bɪˌskwɪk] , 1⅔ [kʌps] [mɪlk] , [wʌn] [eg] , [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Beat **2** **cups** **Bisquick** **,** **1⅔** **cups** **milk** **,** **1** **egg** **,** **2** **tbsp** **.**
打 2 杯子 Bisquick , 1⅔ 杯子 牛奶 , 1 蛋 , 2 汤匙 .

将 2 杯 Bisquick、1⅔ 杯牛奶、1 个鸡蛋、2 汤匙搅拌均匀。

['sæləd][ɔɪl][ɔːr][meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] ['biːtər] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
salad **oil** **or** **melted** **shortening** **with** **rotary** **beater** **until** **well** **blended** **.**
沙拉 油 或者 融化 缩短 和 旋转 击打者 直到 出色地 混合 .

用旋转搅拌器将沙拉油或融化的起酥油搅拌均匀。

[spuːn] ['ɑːntə][hɑːt] ['wɑːfl] ['beɪkər] .
Spoon **onto** **hot** **waffle** **baker** **.**
勺子 到 热的 胡扯 面包师 .

用勺子舀到热的华夫饼烤盘上。

[meɪks] [ˌtuː'tuː][lɑːrdʒ][ɔːr][sɪks] [smɔːl] .
Makes **2** **large** **or** **6** **small** **.**
制作 2 大的 或者 6 小的 .

可做2个大份或6个小份。

['kɔːfi] [keɪk]
COFFEE **CAKE**
咖啡 蛋糕

咖啡蛋糕

[meɪk] ['mʌfɪn] ['bætər] .
Make **Muffin** **batter** **.**
制作 松饼 连击 .

制作松饼面糊。

[spred] ['ɪntuː] [griːst] [naɪn] - [raʊnd] ['leɪər] [pæn][ɔːr][eɪt][ɔːr][naɪn] - [skwer] [pæn] .
Spread **into** **greased** **9** **'** **round** **layer** **pan** **or** **8** **or** **9** **'** **square** **pan** **.**
传播 进入 涂油 9 - 圆形的 层 平底锅或者 8 或者 9 - 正方形 平底锅 .

将面糊倒入抹了油的 9 英寸圆形烤盘或 8 英寸或 9 英寸方形烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] : [ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
Sprinkle **with** **mixture** **of** **:** **2** **tsp** **.**
撒 和 混合物 的 : 2 茶匙 .

撒上以下混合物：2 茶匙

['sɪnəmən] , ¼ [kʌp] ['ʃʊgər] , [ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

cinnamon	**,**	**¼**	**cup**	**sugar**	**,**	**2**	**tbsp**	**.**
肉桂	,	¼	杯子	糖	,	2	汤匙	.

肉桂粉，¼ 杯糖，2 汤匙。

['bɪˌskwɪk] , [ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

Bisquick	**,**	**2**	**tbsp**	**.**
Bisquick	,	2	汤匙	.

Bisquick，2 汤匙

[sɔːft] ['bʌtər] .

soft	**butter**	**.**
柔软的	黄油	.

软化的黄油。

[blend] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] [ʌnˈtɪl] ['krʌmbli] .

Blend	**with**	**fork**	**until**	**crumbly**	**.**
混合	和	叉	直到	易碎的	.

用叉子搅拌至呈碎屑状。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**20**	**to**	**25**	**min**	**.**
烤	-	到	-	最小	.

烘烤20至25分钟。

['dʌmplɪŋz]

DUMPLINGS
饺子

饺子

[mɪks][ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk] , ¾ [kʌp] [mɪlk] [wel] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] .

Mix	**2**	**cups**	**Bisquick**	**,**	**¾**	**cup**	**milk**	**well**	**with**	**fork**	**.**
混合	2	杯子	Bisquick	,	¾	杯子	牛奶	出色地	和	叉	.

用叉子将 2 杯 Bisquick 和 ¾ 杯牛奶充分混合。

[drɑːp] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['dʒentli]['ɑːntə] ['bɔɪlɪŋ] [stuː] .

Drop	**tablespoonfuls**	**gently**	**onto**	**boiling**	**stew**	**.**
降低	汤匙	轻轻地	到	沸腾	炖	.

将一汤匙一汤匙的量轻轻地滴入沸腾的炖菜中。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] - ['mɪnɪts] , [ʌnˈkʌvərd] [ænd; ənd] - ['mɪnɪts] ['kʌvərd] .

Cook	**over**	**low**	**heat**	**10**	**minutes**	**,**	**uncovered**	**and**	**10**	**minutes**	**covered**	**.**
厨师	超过	低的	热	-	分钟	,	裸露	和	-	分钟	涵盖	.

用小火煮10分钟（不盖盖子），再盖上盖子煮10分钟。

[let] [stuː] ['bʌb(ə)l] ['dʒentli] .

Let	**stew**	**bubble**	**gently**	**.**
让	炖	气泡	轻轻地	.

让炖菜小火慢炖。

[meɪks] - [tuː; tə] - . [θriː]

Makes	**10**	**to**	**12**	**.**	**3**
制作	-	到	-	.	3

可制作 10 至 12.3 份

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [gʊd] ['bɪskɪts]

HOW	**TO**	**MAKE**	**GOOD**	**BISCUITS**
如何	到	制作	好的	饼干

如何做出美味的饼干

[hiːt] ['ʌv(ə)n]

HEAT	**OVEN**
热	烤箱

烤箱加热

[tuː; tə] 450° ([hɑːt])

TO	**450°**	**(**	**HOT**	**)**
到	450°	(	热的	)

最高温度达 450°（高温）

[ˌeɪ diː 'diː] ⅔ [kʌp] [mɪlk] [ɔːl][æt; ət][wʌns][tuː; tə][ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk] .

Add	**⅔**	**cup**	**milk**	**all**	**at**	**once**	**to**	**2**	**cups**	**Bisquick**	**.**
添加	⅔	杯子	牛奶	全部	在	一次	到	2	杯子	Bisquick	.

一次性将 2/3 杯牛奶加入 2 杯 Bisquick 预拌粉中。

[stɜːr][wɪð; wɪθ][fɔːrk]['ɪntuː][ə; eɪ][sɔːft] [doʊ] .

Stir	**with**	**fork**	**into**	**a**	**soft**	**dough**	**.**
搅拌	和	叉	进入	一个	柔软的	面团	.

用叉子搅拌成柔软的面团。

[biːt] [doʊ] - [stroʊks] .

Beat	**dough**	**15**	**strokes**	**.**
打	面团	-	笔画	.

将面团打发15下。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [stɪf] [ænd; ənd] ['stɪki] .

It	**will**	**be**	**stiff**	**and**	**sticky**	**.**
它	将要	是	僵硬的	和	黏	.

它会变得又硬又粘。

[roʊl] [doʊ] [ə'raʊnd] [ɑːn] [klɔːθ] - ['kʌvərd] [bɔːrd] ['laɪtli] ['dʌstɪd] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .

Roll	**dough**	**around**	**on**	**cloth**	**-**	**covered**	**board**	**lightly**	**dusted**	**with**	**Bisquick**	**to**	**prevent**	**sticking**	**.**
卷	面团	大约	在	布	-	涵盖	木板	轻轻	掸去灰尘	和	Bisquick	到	防止	粘性	.

在铺有布的案板上擀开面团，并在案板上轻轻撒上一层 Bisquick 面粉以防止粘连。

[niːd] ['dʒentli][eɪt][tuː; tə] - [taɪmz][tuː; tə] [smuːð] [ʌp] [doʊ] .

Knead	**gently**	**8**	**to**	**10**	**times**	**to**	**smooth**	**up**	**dough**	**.**
揉	轻轻地	8	到	-	时代	到	光滑的	向上	面团	.

轻轻揉捏8到10次，使面团光滑。

[roʊl] ½ - [θɪk] .

Roll	**½**	**'**	**thick**	**.**
卷	½	-	厚的	.

卷成 ½ 英寸厚。

['bɪskɪts] ['dʌb(ə)l] [ɪn][saɪz][ɪn] ['beɪkɪŋ] .

Biscuits	**double**	**in**	**size**	**in**	**baking**	**.**
饼干	双倍的	在	尺寸	在	烘烤	.

饼干在烘烤过程中体积会增大一倍。

[dɪp] ['kʌtər] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] .

Dip	**cutter**	**in**	**Bisquick**	**.**
蘸	刀具	在	Bisquick	.

Bisquick蘸酱切割器。

[kʌt] [kloʊz] [tə'geðər] [tuː; tə] [seɪv] [ˌriː'roʊlɪŋ] .

Cut	**close**	**together**	**to**	**save**	**rerolling**	**.**
切	关闭	一起	到	节省	重新掷骰子	.

为了避免重新卷制，请尽量剪紧。

[beɪk] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['ʃaɪni] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] - [tuː; tə] - [mɪn] . ; [kloʊz] [tə'geðər] [fɔːr; fər][sɔːft][saɪdz] ,

Bake	**on**	**ungreased**	**shiny**	**baking**	**sheet**	**10**	**to**	**15**	**min**	**.**	**;**	**close**	**together**	**for**	**soft**	**sides**	**,**
烤	在	未涂油的	闪亮的	烘烤	床单	-	到	-	最小	.	;	关闭	一起	为了	柔软的	侧面	,

在未涂油的光滑烤盘上烘烤10至15分钟；为了使饼面柔软，饼与饼之间要紧密排列。

[wʌn] - [ə'pɑ:rt][fɔ:r; fər] ['krʌsti] [saɪdz] .
1 ' apart for crusty sides .
1 - 除 为了 硬皮的 侧面 .

间隔1英寸，烤至两面酥脆。

[meɪks] - [ˌtu:'tu:] - ['bɪskɪts] .
Makes 12 2 ' biscuits .
制作 - 2 - 饼干 .

可制作 12 个 2 英寸的饼干。

[fru:t] ['ʃɔ:rtkeɪk]
FRUIT SHORTCAKE
水果 草莓蛋糕

水果酥饼

[ˌeɪ di: 'di:] ¾ [kʌp] [kri:m] ([ɔ:r] ½ [kʌp] [mɪlk] [plʌs] ¼ [kʌp] [meltid] ['bʌtər]) , [tu:; tə][ˌtu:'tu:] [kʌps]
Add ¾ cup cream (or ½ cup milk plus ¼ cup melted butter) , to 2 cups
添加 ¾ 杯子 奶油 (或者 ½ 杯子 牛奶 加 ¼ 杯子 融化 黄油) , 到 2 杯子
['bɪˌskwɪk] .
Bisquick .
Bisquick .

将 3/4 杯奶油（或 1/2 杯牛奶加 1/4 杯融化的黄油）加入 2 杯 Bisquick 中。

[ˌeɪ di: 'di:][ˌtu:'tu:][ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .
Add 2 tbsp .
添加 2 汤匙 .

加入 2 汤匙。

['ʃʊgər] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
sugar , if desired .
糖 , 如果 想要的 .

可根据个人口味添加糖。

[proʊ'si:d][æz; əz][fɔ:r; fər] ['bɪskɪts] [ɪk'sept] [kʌt]['ɪntu:][sɪks][θri:] - ['ʃɔ:rtkeɪk] . [fɔ:r]
Proceed as for biscuits except cut into six 3 ' shortcakes . 4
继续 作为 为了 饼干 除了 切 进入 六 3 - 草莓蛋糕 . 4

做法与制作饼干相同，只是切成六个 3 英寸的酥饼。4

[wɒts] [fɔ:r; fər] ['dɪnər] ?
What's for Dinner ?
是什么 为了 晚餐 ?

晚餐吃什么?

[hɑ:t] ['brɛdz]
HOT BREADS
热的 面包

热面包

[haʊ] [tu:; tə][bi:; bi] ['feɪməs] [æt; ət] [hoʊm] — [sɜ:rv] ['tendər]['freɪgrənt][hɑ:t] ['brɛdz] [wɪð; wɪθ][jʊr; jər]
How to be Famous at Home — serve tender fragrant hot breads with your
如何 到 是 著名的 在 家 — 服务 投标 香 热的 面包 和 你的
['dɪnər] .
dinner .
晚餐 .

如何在家出名——晚餐时搭配香喷喷的热面包。

['beti] ['krɑ:kɝ]
Betty Crocker
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

['dɪnər] ['bɪskɪts]
DINNER **BISCUITS**
晚餐 饼干

晚餐饼干

[dʒʌst][ə; eɪ][bɪt] ['rɪtʃər] .
Just **a** **bit** **richer** **.**
只是 一个 少量 更富有 .

稍微富裕了一些。

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɔːr][θriː]
Make **Biscuits** **(** **p** **.** **3** **)** **—** **except** **add** **¼** **cup** **soft** **butter** **or** **shortening** **or** **3**
制作 饼干 (p . 3) — 除了 添加 ¼ 杯子 柔软的 黄油 或者 缩短 或者 3
[ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
tbsp **.**
汤匙 .

制作饼干（第 3 页）——但需加入 ¼ 杯软化的黄油或起酥油或 3 汤匙。

['sæləd][ɔɪl][tuː; tə] ['bɪˌskwɪk] [bɪ'fɔːr] ['mɪksɪŋ] .
salad **oil** **to** **Bisquick** **before** **mixing** **.**
沙拉 油 到 Bisquick 前 混合 .

在混合前，先将沙拉油加入到 Bisquick 粉中。

[ɜːrb] ['bɪskɪts]
HERB **BISCUITS**
草本植物 饼干

香草饼干

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) — [ɪk'sept] [mɪks] ¼ [tiː'ɛs'piː] .
Make **Biscuits** **(** **p** **.** **3** **)** **—** **except** **mix** **¼** **tsp** **.**
制作 饼干 (p . 3) — 除了 混合 ¼ 茶匙 .

制作饼干（第 3 页）——但要混合 ¼ 茶匙。

['nʌtmeg] , ½ [tiː'ɛs'piː] .
nutmeg **,** **½** **tsp** **.**
肉豆蔻 , ½ 茶匙 .

肉豆蔻，½ 茶匙

['krʌmbld] [draɪ][seɪdʒ] , 1¼ [tiː'ɛs'piː] .
crumbled **dry** **sage** **,** **1¼** **tsp** **.**
崩溃了 干燥 圣人 , 1¼ 茶匙 .

干鼠尾草碎，1¼茶匙。

['kærəweɪ] [siːdz] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] .
caraway **seeds** **with** **Bisquick** **.**
葛缕子 种子 和 Bisquick .

用 Bisquick 粉腌制香芹籽。

[gʊd] [wɪð; wɪθ] ['mʌfɪn] , [tuː] .
Good **with** **muffins** **,** **too** **.**
好的 和 松饼 , 也 .

配松饼也很好吃。

[tʃiːz] [bred]
CHEESE **BREAD**
奶酪 面包

奶酪面包

['wʌndərf(ə)l][wɔːrm] , [slaɪst] ½ - [θɪk] .
Wonderful **warm** **,** **sliced** **½** **'** **thick** **.**
精彩的 温暖的 , 切片 ½ - 厚的 .

口感温热，切成½英寸厚的片。

[wʌn] [eg] , ['biːtn]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

3¾ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
3¾ cups Bisquick
3¾ 杯子 Bisquick

3¾ 杯 Bisquick

¾ [kʌp] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] [tʃiːz]
¾ cup grated sharp cheese
¾ 杯子 磨碎的 锋利的 奶酪

¾ 杯磨碎的浓味奶酪

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等）。

[blend] [ɔːl] [tə'geðər] .
Blend all together .
混合 全部 一起 .

将所有材料混合在一起。

[biːt] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] , [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Beat 30 seconds , until well blended .
打 - 秒 , 直到 出色地 混合 .

搅拌30秒，直至充分混合。

[pɔːr] ['ɪntuː] [wel] [griːst] , [wækst] ['peɪpər] - [laɪnd] 9x5x2½ - [loʊf][pæn] .
Pour into well greased , waxed paper - lined 9x5x2½ ' loaf pan .
倒 进入 出色地 涂油 , 打蜡 纸 - 衬里 9x5x2½ - 面包 平底锅 .

倒入抹好油脂、铺有蜡纸的 9x5x2½ 英寸面包模具中。

[beɪk] [wʌn][ˌetʃ 'ɑr] .
Bake 1 hr .
烤 1 hr .

烘烤1小时。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] [koʊld] , [slaɪs] [θɪn] .
When serving cold , slice thin .
什么时候 服务 寒冷的 , 片 薄的 .

冷食时，切成薄片。

['krænberi] ['mʌfɪn]
CRANBERRY MUFFINS
蔓越莓 松饼

蔓越莓松饼

[mɪks] ¾ [kʌp] [rɔː] ['krænberiz] ([kʌt][ɪn] [hævz] [ɔːr]['kwɔːrtərz]) [ænd; ənd] ½ [kʌp] [kən'fekʃənəz] -
Mix ¾ cup raw cranberries (cut in halves or quarters) and ½ cup confectioners ' -
混合 ¾ 杯子 生的 蔓越莓 (切 在 一半 或者 四分之一) 和 ½ 杯子 糖果商 -
['ʃʊgər] .
sugar .
糖 .

将 ¾ 杯生蔓越莓（切成两半或四分之一）和 ½ 杯糖粉混合。

[let] [stænd] ½ [tuː; tə][wʌn][ˌetʃ ˈɑr] .
Let stand ½ to 1 hr .
让 站立 ½ 到 1 hr .

静置半小时至一小时。

[ðen] [foʊld]['ɪntuː] ['mʌfɪn] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Then fold into Muffin batter (p . 2) .
然后 折叠 进入 松饼 连击 (p . 2) .

然后拌入松饼面糊中（第 2 页）。

[beɪk] .
Bake .
烤 .

烤。

['bʌtərmɪlk] ['bɪskɪts]
BUTTERMILK BISCUITS
酪乳 饼干

酪乳饼干

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) — [ɪk'sept] [juːz] ¾ [kʌp] ['bʌtərmɪlk] [fɔːr; fər]['lɪkwɪd] .
Make Biscuits (p . 3) — except use ¾ cup buttermilk for liquid .
制作 饼干 (p . 3) — 除了 使用 ¾ 杯子 酪乳 为了 液体 .

制作饼干（第 3 页）——但液体部分要用 ¾ 杯酪乳代替。

[kɔːrn] [stɪks] [ɔːr] ['mʌfɪn]
CORN STICKS OR MUFFINS
玉米 棍子 或者 松饼

玉米棒或松饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['mʌfɪn] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] ['sʌbstɪtuːt] ¾ [kʌp][kɔːrn] [miːl] [fɔːr; fər] ¾ [kʌp]
Make Muffin batter (p . 2) — except substitute ¾ cup corn meal for ¾ cup
制作 松饼 连击 (p . 2) — 除了 代替 ¾ 杯子 玉米 一顿饭 为了 ¾ 杯子
['bɪˌskwɪk] .
Bisquick .
Bisquick .

制作松饼面糊（第 2 页）——但用 ¾ 杯玉米粉代替 ¾ 杯 Bisquick。

[beɪk] - [mɪn] . [ɪn] [griːst] ['mʌfɪn] [ɔːr][kɔːrn] [stɪk] [pænz] .
Bake 15 min . in greased muffin or corn stick pans .
烤 - 最小 . 在 涂油 松饼 或者 玉米 戳 平底锅 .

在抹了油的松饼模具或玉米棒模具中烘烤 15 分钟。

[beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [raʊnd] ['leɪər] [pæn][ænd; ənd] [juːv] [gɑːt][kɔːrn] [bred] .
Bake it in a round layer pan and you've got corn bread .
烤 它 在 一个 圆形的 层 平底锅 和 你已经 得到 玉米 面包 .

把它放在圆形烤盘里烤，就变成玉米面包了。

[soʊ] [naɪs] [tuː; tə] [kʌm] [hoʊm] [tuː; tə]
SO NICE TO COME HOME TO
所以 好的 到 来 家 到

回家真好

[oʊld] - ['fæʃnd] [biːf] [stuː]
Old - fashioned Beef Stew
老的 - 造型 牛肉 炖

传统炖牛肉

[hɑːt] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː])
Hot Biscuits (p . 3)
热的 饼干 (p . 3)

热饼干（第3页）

([ɔːr] ['eni] [hɑːt] [bred] [ɑːn] [ðɪs] [peɪdʒ])
(or any hot bread on this page)
(或者 任何 热的 面包 在 这 页)

（或本页上的任何热面包）

['kæbɪdʒ] - ['rædɪʃ] [slɔː]
Cabbage - Radish Slaw
卷心菜 - 萝卜 凉拌卷心菜

卷心菜萝卜沙拉

['paɪnæp(ə)l] ['ʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk] ([piː] . -)
Pineapple Upside - down Cake (p . 18)
菠萝 上行 - 向下 蛋糕 (p . -)

菠萝翻转蛋糕（第18页）

['bʌtər] [stɪks]
BUTTER STICKS
黄油 棍子

黄油棒

['dɪfrənt] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] .
Different and delicious .
不同的 和 可口的 .

别具风味，美味可口。

(['piktʃəd] [ɑːn][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv] [bæk] ['kʌvər] .)
(Pictured on inside of back cover .)
(如图所示 在 里面 的 后退 覆盖 .)

（图片见封底内页。）

[meɪk] ['bɪskɪt] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Biscuit dough (p . 3) .
制作 饼干 面团 (p . 3) .

制作饼干面团（第 3 页）。

[roʊl]['ɪntuː] 10x6 - ['rektæŋg(ə)l] .
Roll into 10x6 ' rectangle .
卷 进入 10x6 - 长方形 .

擀成 10x6 英寸的长方形。

[kʌt] [ɪn][hæf]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .
Cut in half lengthwise .
切 在 一半 纵向 .

纵向切成两半。

[kʌt] [iːtʃ] [hæf]['ɪntuː] - [strɪps] .
Cut each half into 12 strips .
切 每个 一半 进入 - 条状物 .

将每一半切成 12 条。

[melt] ⅓ [kʌp] ['bʌtər] ; [pɔːr] [hæf][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] 13x9½x2 - ['ɑːblɔːŋ][pæn] .
Melt ⅓ cup butter ; pour half of it into 13x9½x2 ' oblong pan .
熔化 ⅓ 杯子 黄油 ; 倒 一半 的 它 进入 13x9½x2 - 长方形 平底锅 .

融化 ⅓ 杯黄油；将一半倒入 13x9½x2 英寸的长方形烤盘中。

[pleɪs] [strɪps] [ɪn][pæn] .
Place strips in pan .
地方 条状物 在 平底锅 .

将面条放入平底锅中。

[pɔːr] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈbʌtər] [ˈoʊvər][tɑːps] .
Pour remaining butter over tops .
倒 其余的 黄油 超过 最高额 .

将剩余的黄油淋在上面。

[beɪk] .
Bake .
烤 .

烤。

[niːt] [trɪk] : [meɪk] [seɪm] [æz; əz] [ˈbʌtər] [stɪks] — [ɪkˈsept] [kʌt][ɪn] [skwer] , [tˈraɪæŋglz] , [raʊndz] .
Neat Trick : Make same as Butter Sticks — except cut in squares , triangles , rounds .
整洁的 诡计 : 制作 相同的 作为 黄油 棍子 — 除了 切 在 正方形 , 三角形 , 回合 .

巧妙的小技巧：做法和制作黄油棒一样——只是要切成正方形、三角形、圆形。

[ɔːr][juːz][jʊr; jər] [ˈkʊki] [ˈkʌtɚz] [ænd; ənd][hæv; həv][fʌn] .
Or use your cooky cutters and have fun .
或者 使用 你的 饼干 切割器 和 有 乐趣 .

或者用你的饼干模具，尽情享受制作饼干的乐趣吧。

[kwɪk] [pɑːrkɚhaʊs] [roʊlz]
QUICK PARKERHOUSE ROLLS
快的 帕克豪斯 卷

快速帕克豪斯卷

[lʊk] [laɪk][roʊlz] — [teɪst] [laɪk] [ˈbɪskɪts] .
Look like rolls — taste like biscuits .
看 喜欢 卷 — 品尝 喜欢 饼干 .

外形像面包卷，味道像饼干。

[meɪk] [ˈbɪskɪt] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Biscuit dough (p . 3) .
制作 饼干 面团 (p . 3) .

制作饼干面团（第 3 页）。

[roʊl] ¼ - [θɪk] .
Roll ¼ ' thick .
卷 ¼ - 厚的 .

卷成¼英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] 2½ - [ˈkʌtər] .
Cut with 2½ ' cutter .
切 和 2½ - 刀具 .

用2½英寸的切割器切割。

[ˈbʌtər] [ˈlaɪtli] [ænd; ənd][foʊld][ɪn][hæf] .
Butter lightly and fold in half .
黄油 轻轻 和 折叠 在 一半 .

轻轻抹上黄油，然后对折。

[pleɪs] [kloʊz] [təˈgeðər] [ɪn] [ʌnˈgriːst] [raʊnd] [ˈleɪər] [pæn][ɔːr] [skwer] [pæn] .
Place close together in ungreased round layer pan or square pan .
地方 关闭 一起 在 未涂油的 圆形的 层 平底锅或者 正方形 平底锅 .

将面团紧密地放入未涂油的圆形分层烤盘或方形烤盘中。

[beɪk] - [mɪn] . [faɪv]
Bake 10 min . 5
烤 - 最小 . 5

烘烤10分钟。

[meɪn] [ˈdɪʃɪz]
MAIN DISHES
主要的 菜肴

主菜

[bɪg] - ['hɑrtɪd] ['dɪʃɪz] . . . [braɪt] [ænd; ənd] ['tʃɪrf(ə)l] !
Big - hearted dishes . . . bright and cheerful !
大的 - 心地 菜肴 . . . 明亮的 和 快乐 !

饱含爱意的菜肴……色香味俱佳!

['beti] ['krɑ:kɝ]
Betty Crocker
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

['tʃɪkɪn] [pɑ:t][paɪ]
CHICKEN POT PIE
鸡 锅 馅饼

鸡肉馅饼

¼ [kʌp] ['tʃɪkɪn] [fæt][ɔ:r] ['bʌtər]
¼ cup chicken fat or butter
¼ 杯子 鸡 胖的 或者 黄油

¼ 杯鸡油或黄油

¼ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
¼ cup Bisquick
¼ 杯子 Bisquick

¼ 杯 Bisquick

1½ [ti:'ɛs'pi:] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

¼ [ti:'ɛs'pi:] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtu:'tu:][kʌps] ['tʃɪkɪn] [stɑ:k]
2 cups chicken stock
2 杯子 鸡 库存

2杯鸡汤

⅔ [kʌp] [kri:m]
⅔ cup cream
⅔ 杯子 奶油

⅔ 杯奶油

[θri:][tu:; tə][fɔ:r][kʌps] ['tʃɪkɪn] ([lɑ:rdʒ] ['pi:sɪz])
3 to 4 cups chicken (large pieces)
3 到 4 杯子 鸡 (大的 件)

3至4杯鸡肉（大块）

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 450° ([hɑ:t]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[hiːt] ['tʃɪkɪn] [fæt] ; [blend] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] , [sɔːlt] , ['pepər] .

Heat	**chicken**	**fat**	**;**	**blend**	**in**	**Bisquick**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**.**
热	鸡	胖的	;	混合	在	Bisquick	,	盐	,	胡椒	.

热鸡油；拌入速溶面粉、盐、胡椒粉。

[teɪk] [frʌm; frəm] [hiːt] .

Take	**from**	**heat**	**.**
拿	从	热	.

从火上移开。

[stɜːr][ɪn] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] , [kriːm] , ['tʃɪkɪn] .

Stir	**in**	**chicken**	**stock**	**,**	**cream**	**,**	**chicken**	**.**
搅拌	在	鸡	库存	,	奶油	,	鸡	.

加入鸡汤、奶油和鸡肉。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] ; [bɔɪl] [wʌn] [mɪn] . , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	**to**	**boil**	**;**	**boil**	**1**	**min**	**.**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	熬	;	熬	1	最小	.	,	搅拌	不断地	.

煮沸；煮沸 1 分钟，不断搅拌。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['ɑːblɔːŋ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Pour	**into**	**oblong**	**baking**	**dish**	**.**
倒	进入	长方形	烘烤	盘子	.

倒入长方形烤盘中。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] [miːt] [paɪ] ['tɑːpɪŋ] ([piː] . [sɪks]) .

Cover	**with**	**Chicken**	**or**	**Meat**	**Pie**	**topping**	**(**	**p**	**.**	**6**	**)**	**.**
覆盖	和	鸡	或者	肉	馅饼	配料	(	p	.	6	)	.

盖上鸡肉或肉馅饼馅料（第 6 页）。

[beɪk] - [mɪn] . [fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Bake	**15**	**min**	**.**	**4**	**to**	**6**	**servings**	**.**
烤	-	最小	.	4	到	6	份量	.

烘烤 15 分钟。可供 4 至 6 人食用。

['dʌb(ə)l] ['tʃɪkɪn] [pɑːt] [paɪ]

DOUBLE	**CHICKEN**	**POT**	**PIE**
双倍的	鸡	锅	馅饼

双份鸡肉馅饼

['mʌltɪplaɪ] [ðə; ðɪ] ['tʃɪkɪn] ['fleɪvər] [baɪ] ['ædɪŋ] [θriː] [tuː; tə] [fɔːr] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Multiply	**the**	**chicken**	**flavor**	**by**	**adding**	**3**	**to**	**4**	**tbsp**	**.**
乘	这	鸡	味道	经过	添加	3	到	4	汤匙	.

加入 3 至 4 汤匙，可增强鸡肉风味。

['tʃɪkɪn] [fæt] [tuː; tə] ['bɪˌskwɪk] [wen] ['meɪkɪŋ] ['tɑːpɪŋ] .

chicken	**fat**	**to**	**Bisquick**	**when**	**making**	**topping**	**.**
鸡	胖的	到	Bisquick	什么时候	制作	配料	.

制作酥皮时，在 Bisquick 粉中加入鸡油。

['feɪvərɪt] [pɔːrk] [ænd; ənd] ['dʌmplɪŋz]

FAVORITE	**PORK**	**AND**	**DUMPLINGS**
最喜欢的	猪肉	和	饺子

最爱的猪肉和饺子

[sɪks] [pɔːrk] [steɪks] [ɔːr] [tʃɔps]

6	**pork**	**steaks**	**or**	**chops**
6	猪肉	牛排	或者	排骨

6块猪排或猪肋排

[wʌn] [med] . ['ʌnjən] , ['θɪnli] [slaɪst]

1	**med**	**.**	**onion**	**,**	**thinly**	**sliced**
1	医学	.	洋葱	,	薄薄的	切片

1个中等大小的洋葱，切成薄片

¼ [kʌp]['wɔːtər]
¼ cup water
¼ 杯子 水

¼ 杯水

[braʊn] [miːt] [ɪn] [diːp] ['skɪlɪt] [ɔːr] ['hevi] ['ket(ə)l] .
Brown meat in deep skillet or heavy kettle .
棕色的 肉 在 深的 煎锅 或者 重的 壶 .

用深煎锅或厚底锅将肉煎至棕色。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['wɔːtər] .
Season with salt and pepper ; add onion and water .
季节 和 盐 和 胡椒 ; 添加 洋葱 和 水 .

用盐和胡椒粉调味；加入洋葱和水。

['kʌvər] ['skɪlɪt] ; ['sɪmər] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz] ['tendər] (- [tuː; tə] - [mɪn] .) .
Cover skillet ; simmer until meat is tender (40 to 50 min .) .
覆盖 煎锅 ; 煨 直到 肉 是 投标 (40 到 50 最小 .) .

盖上锅盖；小火慢炖至肉变软（40 至 50 分钟）。

[ˌeɪ diː 'diː] 1½ [tuː; tə] [θriː] [kʌps] ['wɔːtər] .
Add 1½ to 3 cups water .
添加 1½ 到 3 杯子 水 .

加入 1.5 至 3 杯水。

[meɪk] ['dʌmplɪŋz] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Make Dumplings (p . 2) .
制作 饺子 (p . 2) .

制作饺子（第 2 页）。

[drɑːp] ['dʌmplɪŋz] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [hɑːt] ['mɪkstʃər] .
Drop dumplings on top of hot mixture .
降低 饺子 在 顶部 的 热的 混合物 .

将饺子放在热的混合物上。

[kʊk] .
Cook .
厨师 .

厨师。

['θɪkən] ['lɪkwɪd] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] [fɔːr; fər] ['greɪvi] .
Thicken liquid with Bisquick for gravy .
加厚 液体 和 Bisquick 为了 肉汁 .

用速溶面粉勾芡，制成肉汁。

['siːz(ə)n] .
Season .
季节 .

季节。

[sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .
6 servings .
6 份量 .

6人份。

['kʌlər] [noʊt] : [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [ɔːr] [tʃaɪvz] [tuː; tə] ['dʌmplɪŋz] .
Color Note : Add ¼ cup chopped parsley or chives to dumplings .
颜色 笔记 : 添加 ¼ 杯子 切碎 香菜 或者 细香葱 到 饺子 .

颜色提示：在饺子中加入 ¼ 杯切碎的欧芹或细香葱。

['sæmən] ['ræbɪt] [paɪ]
SALMON RABBIT PIE
三文鱼 兔子 馅饼

三文鱼兔肉派

[wʌn] - ['el biː] .
1 **-** **lb** **.**
1 - 磅 .

1磅

[kæn; kən] ['sæmən] , [dreɪnd] , [boʊnd] , [ænd; ənd] [fleɪkt]
can **salmon** **,** **drained** **,** **boned** **,** **and** **flaked**
能 三文鱼 , 排水 , 骨 , 和 片状的

罐装鲑鱼，沥干水分，去骨，切碎

[wʌn] [kʌp] [kʊkt] ['piːz] ([eɪt] - [ɑːz] .
1 **cup** **cooked** **peas** **(** **8** **-** **oz** **.**
1 杯子 煮熟 豌豆 (8 - 盎司 .

杯煮熟的豌豆（8 盎司）

[kæn; kən]) , [dreɪnd]
can **)** **,** **drained**
能) , 排水

罐)，已排干

[ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['faɪnli] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]
finely **chopped** **green** **pepper**
精细地 切碎 绿色的 胡椒

切碎的青椒

[wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz] (¼ ['el biː] .)
1 **cup** **grated** **cheese** **(** **¼** **lb** **.** **)**
1 杯子 磨碎的 奶酪 (¼ 磅 .)

杯磨碎的奶酪（¼ 磅）

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['meɪəneɪz]
mayonnaise
蛋黄酱

蛋黄酱

⅓ [kʌp] [mɪlk]
⅓ **cup** **milk**
⅓ 杯子 牛奶

三分之一杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
1 **cup** **Bisquick**
1 杯子 Bisquick

杯 Bisquick

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[mɪks] ['sæmən] , ['piːz] , [griːn] ['pepər] ; [spred] [ɪn] [griːst] 10x6 ″ ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Mix	**salmon**	**,**	**peas**	**,**	**green**	**pepper**	**;**	**spread**	**in**	**greased**	**10x6**	**″**	**baking**	**dish**	**.**
混合	三文鱼	,	豌豆	,	绿色的	胡椒	;	传播	在	涂油	10x6	″	烘烤	盘子	.

将鲑鱼、豌豆、青椒混合；铺在抹了油的 10x6 英寸烤盘中。

[blend] [tʃiːz] , ½ [kʌp] [mɪlk] ; [pɔːr] ['oʊvər] ['sæmən] .

Blend	**cheese**	**,**	**½**	**cup**	**milk**	**;**	**pour**	**over**	**salmon**	**.**
混合	奶酪	,	½	杯子	牛奶	;	倒	超过	三文鱼	.

将奶酪和半杯牛奶混合；淋在鲑鱼上。

[mɪks] ['meɪəneɪz] , ⅓ [kʌp] [mɪlk] , ['bɪˌskwɪk] [wɪð; wɪθ] [fɔːrk] .

Mix	**mayonnaise**	**,**	**⅓**	**cup**	**milk**	**,**	**Bisquick**	**with**	**fork**	**.**
混合	蛋黄酱	,	⅓	杯子	牛奶	,	Bisquick	和	叉	.

用叉子将蛋黄酱、1/3 杯牛奶和 Bisquick 混合。

[drɑːp] [wɪð; wɪθ] [spuːn] [ɑːn] ['sæmən] ['mɪkstʃər] .

Drop	**with**	**spoon**	**on**	**salmon**	**mixture**	**.**
降低	和	勺子	在	三文鱼	混合物	.

用勺子将混合物滴在鲑鱼混合物上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . , [ʌn'tɪl] [braʊn] .

Bake	**10**	**to**	**15**	**min**	**.**	**,**	**until**	**browned**	**.**
烤	-	到	-	最小	.	,	直到	棕色	.

烤10到15分钟，直到表面呈棕色。

[sɪks] ['sɝːvɪŋz] .

6	**servings**	**.**
6	份量	.

6人份。

[kɔːrn] [ænd; ənd] [ʃrɪmp] ['kæsəroʊl]

CORN	**AND**	**SHRIMP**	**CASSEROLE**
玉米	和	虾	沙锅

玉米虾仁砂锅

⅓ [kʌp] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]

⅓	**cup**	**chopped**	**green**	**pepper**
⅓	杯子	切碎	绿色的	胡椒

1/3 杯切碎的青椒

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

finely	**chopped**	**onion**
精细地	切碎	洋葱

切碎的洋葱

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

[fæt]

fat
胖的

胖的

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['bɪˌskwɪk]
Bisquick
Bisquick

Bisquick

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

1 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [kriːm] - [staɪl] [kɔːrn] ([noʊ] . - [kæn; kən])
2 **cups** **cream** **-** **style** **corn** **(** **no** **.** **303** **can** **)**
2 杯子 奶油 - 风格 玉米 (不 . - 能)

杯奶油玉米（303 号罐头）

[wʌn] [eg] , ['slaɪtli] ['biːtn]
1 **egg** **,** **slightly** **beaten**
1 蛋 , 轻微地 被打败

1个鸡蛋，略微打散

1½ [kʌps] [kliːnd] [rɔː] [ɔːr] [kʊkt] [ʃrɪmp]
1½ **cups** **cleaned** **raw** **or** **cooked** **shrimp**
1½ 杯子 已清洗 生的 或者 煮熟 虾

1.5 杯已清洗干净的生虾或熟虾

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt] .)
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **.** **)**
热 烤箱 到 450° (热的 .)

将烤箱预热至450°（高温）。

[soʊˈteɪ] [griːn] ['pepər] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ɪn] [hɑːt] [fæt] .
Sauté **green** **pepper** **and** **onion** **in** **hot** **fat** **.**
炒 绿色的 胡椒 和 洋葱 在 热的 胖的 .

用热油爆香青椒和洋葱。

[blend] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] , [sɔːlt] , ['pepər] .
Blend **in** **Bisquick** **,** **salt** **,** **pepper** **.**
混合 在 Bisquick , 盐 , 胡椒 .

加入速溶面粉、盐和胡椒粉。

[ˌeɪ diː ˈdiː][kɔːrn] .
Add **corn** **.**
添加 玉米 .

加入玉米。

[stɜːr] [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃər] [bɔɪlz] .
Stir **until** **mixture** **boils** **.**
搅拌 直到 混合物 沸腾 .

搅拌至混合物沸腾。

[teɪk] [frʌm; frəm] [hiːt] ; ['grædʒuəli][stɜːr]['mɪkstʃər]['ɪntuː] [eg] .

Take	**from**	**heat**	**;**	**gradually**	**stir**	**mixture**	**into**	**egg**	**.**
拿	从	热	;	逐步地	搅拌	混合物	进入	蛋	.

从火上移开；将混合物慢慢搅拌到鸡蛋中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ʃrɪmp] ; [pɔːr] ['ɪntuː] [griːst] 1½ - [kjuː'tiː] .

Add	**shrimp**	**;**	**pour**	**into**	**greased**	**1½**	**-**	**qt**	**.**
添加	虾	;	倒	进入	涂油	1½	-	qt	.

加入虾；倒入抹了油的 1.5 夸脱容器中。

['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

baking	**dish**	**.**
烘烤	盘子	.

烤盘。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [miːt] [paɪ] ['tɑːpɪŋ] ([piː] . [sɪks]) .

Cover	**with**	**Meat**	**Pie**	**topping**	**(**	**p**	**.**	**6**	**)**	**.**
覆盖	和	肉	馅饼	配料	(	p	.	6	)	.

盖上肉馅饼馅料（第 6 页）。

[beɪk] - [mɪn] . [fɔːr][tuː; tə][sɪks] ['sɝːvɪŋz] . [sɪks]

Bake	**15**	**min**	**.**	**4**	**to**	**6**	**servings**	**.**	**6**
烤	-	最小	.	4	到	6	份量	.	6

烘烤15分钟。可供4至6人食用。

['sʌndeɪ] ['dɪnər]

SUNDAY	**DINNER**
星期日	晚餐

周日晚餐

[ɑːn] ['sætərdeɪ] [naɪt]

ON	**SATURDAY**	**NIGHT**
在	周六	夜晚

周六晚上

['ʌv(ə)n] - [krɪsp] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['bɪskɪts]

Oven	**-**	**Crisp**	**Chicken**	**and**	**Biscuits**
烤箱	-	脆	鸡	和	饼干

烤箱脆皮鸡肉和饼干

['brɑːkəli] [wɪð; wɪθ] ['lemən] ['bʌtər]

Broccoli	**with**	**Lemon**	**Butter**
西兰花	和	柠檬	黄油

柠檬黄油西兰花

[tə'meɪtoʊ] - ['kjuːkʌmbər]['sæləd]

Tomato	**-**	**Cucumber**	**Salad**
番茄	-	黄瓜	沙拉

番茄黄瓜沙拉

['strɔːberi] [glæs'eɪ] [ʃɔːrt] [paɪ] ([piː] . [naɪn])

Strawberry	**Glacé**	**Short**	**Pie**	**(**	**p**	**.**	**9**	**)**
草莓	冰霜	短的	馅饼	(	p	.	9	)

草莓糖霜短馅饼（第 9 页）

['kɔːfi]

Coffee
咖啡

咖啡

['ʌv(ə)n] - [krɪsp] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['bɪskɪts]

OVEN	**-**	**CRISP**	**CHICKEN**	**AND**	**BISCUITS**
烤箱	-	脆	鸡	和	饼干

烤箱脆皮鸡肉和饼干

['bɪskɪts] [ænd; ənd] ['tʃɪkɪn] [beɪkt] [tə'geðər] .
Biscuits and chicken baked together .
饼干 和 鸡 烘焙 一起 .

饼干和鸡肉一起烘烤。

[wʌn] [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
1 cup Bisquick
1 杯子 Bisquick

1 杯 Bisquick

[ˌtuː'tuː] [tiː'ɛs'piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

2 茶匙

[iːtʃ] [sɔːlt] [ænd; ənd] [pə'priːkə]
each salt and paprika
每个 盐 和 辣椒

每份盐和辣椒粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([hæf] ['bʌtər])
½ cup shortening (half butter)
½ 杯子 缩短 (一半 黄油)

½ 杯起酥油（相当于一半黄油）

[wʌn] [kʌt] - [ʌp] ['fraɪɪŋ] ['tʃɪkɪn]
1 cut - up frying chicken
1 切 - 向上 煎炸 鸡

1 块切好的炸鸡

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 425° ([hɑːt]) .
Heat oven to 425° (hot) .
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , ['siːzniŋz] [ɪn] ['peɪpər] [bæg] .
Mix Bisquick , seasonings in paper bag .
混合 Bisquick , 调味料 在 纸 包 .

将速溶面粉和调味料放入纸袋中混合。

[melt] ['ɔːrtnɪŋ] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [ɪn] 13x9½x2 - ['ɑːblɔːŋ] [pæn] .
Melt shortening in oven in 13x9½x2 - oblong pan .
熔化 缩短 在 烤箱 在 13x9½x2 - 长方形 平底锅 .

在烤箱中，将起酥油倒入13x9½x2英寸的长方形烤盘中融化。

[ʃeɪk] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [ə; eɪ] [bæg] [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [tuː; tə] [koʊt] ['θɜːrəli] .
Shake pieces of chicken in a bag a few at a time to coat thoroughly .
摇 件 的 鸡 在 一个 包 一个 很少 在 一个 时间 到 外套 彻底 .

将鸡块分批放入袋中摇晃，使其充分裹上调料。

[leɪ] ['tʃɪkɪn] , [skɪn] [saɪd] [daʊn] , [ɪn] ['sɪŋg(ə)l] ['leɪər] [ɪn] [hɑːt] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Lay chicken , skin side down , in single layer in hot shortening .
莱 鸡 , 皮肤 边 向下 , 在 单身的 层 在 热的 缩短 .

将鸡肉皮朝下，单层平铺在热油中。

[beɪk] - [mɪn] .
Bake **45** **min** **.**
烤 - 最小 .

烘烤 45 分钟。

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) .
Make **Biscuits** **(** **p** **.** **3** **)** **.**
制作 饼干 (p . 3) .

制作饼干（第 3 页）。

[tɜːrn] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [pʊʃ] [tuː; tə][wʌn][saɪd][ɪn][pæn] ; [set] ['bɪskɪts] [ɪn]['sɪŋg(ə)l] ['leɪər] [ɑːn] ['ʌðər] [saɪd] .
Turn **chicken** **and** **push** **to** **one** **side** **in** **pan** **;** **set** **biscuits** **in** **single** **layer** **on** **other** **side** **.**
转动 鸡 和 推 到 一 边 在 平底锅 ; 放 饼干 在 单身的 层 在 其他 边 .

将鸡肉翻面，推到锅的一侧；将饼干单层平铺在另一侧。

[beɪk] [ə'nʌðər] - [mɪn] . , [ɔːr][ʌn'tɪl] ['bɪskɪts] [ɑːr; ər] ['laɪtli] [braʊn] [ænd; ənd] ['tʃɪkɪn] ['tendər] .
Bake **another** **15** **min** **.** **,** **or** **until** **biscuits** **are** **lightly** **browned** **and** **chicken** **tender** **.**
烤 其他 - 最小 . , 或者 直到 饼干 是 轻轻 棕色 和 鸡 投标 .

再烤 15 分钟，或直到饼干呈浅棕色且鸡肉变软为止。

[fɔːr] ['sɜ˞ːvɪŋz] .
4 **servings** **.**
4 份量 .

4人份。

[tuː; tə] [meɪk] ['greɪvi] , [rɪ'muːv] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] [tuː; tə] ['sɜːrvɪŋ] ['plætər] .
To **make** **gravy** **,** **remove** **chicken** **and** **biscuits** **to** **serving** **platter** **.**
到 制作 肉汁 , 消除 鸡 和 饼干 到 服务 拼盘 .

制作肉汁时，将鸡肉和饼干取出放在上菜盘中。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Add **2** **tbsp** **.**
添加 2 汤匙 .

加入 2 汤匙。

['bɪˌskwɪk] ([seɪvd] [frʌm; frəm] ['drɛdʒɪŋz]) [tuː; tə] ['drɪpɪŋ] [ɪn][pæn] .
Bisquick **(** **saved** **from** **dredgings** **)** **to** **drippings** **in** **pan** **.**
Bisquick (已保存 从 疏浚) 到 滴落物 在 平底锅 .

将 Bisquick（从油炸过程中收集的）倒入平底锅中的油滴中。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] ['bʌbli] .
Cook **over** **low** **heat** **until** **mixture** **is** **smooth** **and** **bubbly** **.**
厨师 超过 低的 热 直到 混合物 是 光滑的 和 起泡酒 .

小火慢煮至混合物变得顺滑并冒泡。

[teɪk] [frʌm; frəm] [hiːt] ; ['grædʒuəli][stɜːr][ɪn][ə'baʊt] 1½ [kʌps][hɑːt]['wɔːtər] .
Take **from** **heat** **;** **gradually** **stir** **in** **about** **1½** **cups** **hot** **water** **.**
拿 从 热 ; 逐步地 搅拌 在 关于 1½ 杯子 热的 水 .

从火上移开；慢慢倒入约 1.5 杯热水并搅拌。

[bɔɪl] [wʌn][mɪn] .
Boil **1** **min** **.**
熬 1 最小 .

煮沸 1 分钟。

['tuːnə] ['brɑːkəli] ['kæsəroʊl]
TUNA **BROCCOLI** **CASSEROLE**
金枪鱼 西兰花 沙锅

金枪鱼西兰花砂锅

['brɑːkəli] [raɪt] [ɪn][jʊr; jər] ['bɪskɪts] !
Broccoli **right** **in** **your** **biscuits** **!**
西兰花 正确的 在 你的 饼干 !

饼干里就加了西兰花!

[wʌn][ˌpiːˈkeɪdʒiː] .
1 **pkg** **.**
1 包装 .

1 包

['froʊz(ə)n] ['brɑːkəli]
frozen **broccoli**
冷冻 西兰花

冷冻西兰花

['sɛvən] - [ɑːz] .
7 **-** **oz** **.**
7 - 盎司 .

7盎司

[kæn; kən]['tuːnə] , [dreɪnd] [ænd; ənd]['broʊkən]
can **tuna** **,** **drained** **and** **broken**
能 金枪鱼 , 排水 和 破碎的

罐装金枪鱼，沥干水分并掰碎

10½ - [ɑːz] .
10½ **-** **oz** **.**
10½ - 盎司 .

10½盎司

[kæn; kən] [kriːm] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊm] [suːp]
can **cream** **of** **mushroom** **soup**
能 奶油 的 蘑菇 汤

奶油蘑菇汤

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[dæʃ] [sɔːlt]
dash **salt**
短跑 盐

撒点盐

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[kʊk] ['brɑːkəli] [ʌn'tɪl]['ɔːlmoʊst]['tendər] .
Cook **broccoli** **until** **almost** **tender** **.**
厨师 西兰花 直到 几乎 投标 .

西兰花煮至快熟。

[snɪp] [ɔːf] [ɪ'nʌf] [bʌdz] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn] / [fɔːr][kʌp] ([seɪv] [fɔːr; fər] ['bɪskɪts]) .
Snip **off** **enough** **buds** **to** **make** **1** **/** **4** **cup** **(** **save** **for** **biscuits** **)** **.**
剪 离开 足够的 花蕾 到 制作 1 / 4 杯子 (节省 为了 饼干) .

剪下足够的花蕾，制成 1/4 杯（留着做饼干）。

[kʌt] [rest]['ɪntuː][baɪt] - [saɪzd] ['piːsɪz] , [pleɪs] [ɪn] [griːst] [naɪn] - [skwer] [pæn] .
Cut **rest** **into** **bite** **-** **sized** **pieces** **,** **place** **in** **greased** **9** **'** **square** **pan** **.**
切 休息 进入 咬 - 尺寸 件 , 地方 在 涂油 9 - 正方形 平底锅 .

将剩余部分切成一口大小的块，放入抹了油的 9 英寸方形烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['tuːnə] .
Sprinkle **with** **tuna** **.**
撒 和 金枪鱼 .

撒上金枪鱼碎。

[mɪks] [suːp] , [mɪlk] , [sɔːlt] ; [pɔːr] ['oʊvər]['tuːnə] .
Mix **soup** **,** **milk** **,** **salt** **;** **pour** **over** **tuna** **.**
混合 汤 , 牛奶 , 盐 ; 倒 超过 金枪鱼 .

将汤、牛奶和盐混合；淋在金枪鱼上。

[meɪk] ['brɑːkəli] ['bɪskɪt] [doʊ] ([siː] [bɪ'loʊ]) [ænd; ənd][drɑːp][wɪð; wɪθ] ['tiːspuːn] ['oʊvər]['mɪkstʃər] .
Make **Broccoli** **Biscuit** **dough** **(** **see** **below** **)** **and** **drop** **with** **teaspoon** **over** **mixture** **.**
制作 西兰花 饼干 面团 (看 以下) 和 降低 和 茶匙 超过 混合物 .

制作西兰花饼干面团（见下文），用茶匙舀到混合物上。

[beɪk] - [mɪn] . [sɪks] ['sɝːvɪŋz] .
Bake **15** **min** **.** **6** **servings** **.**
烤 - 最小 . 6 份量 .

烘烤15分钟，可供6人食用。

['brɑːkəli] ['bɪskɪts]
BROCCOLI **BISCUITS**
西兰花 饼干

西兰花饼干

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) — [ɪk'sept] [stɜːr] ¼ [kʌp] [kʊkt] ['brɑːkəli] [bʌdz] ['ɪntuː] ['bɪˌskwɪk] [bɪ'fɔːr]
Make **Biscuits** **(** **p** **.** **3** **)** **—** **except** **stir** **¼** **cup** **cooked** **broccoli** **buds** **into** **Bisquick** **before**
制作 饼干 (p . 3) — 除了 搅拌 ¼ 杯子 煮熟 西兰花 花蕾 进入 Bisquick 前
['ædɪŋ] [mɪlk] .
adding **milk** **.**
添加 牛奶 .

制作饼干（第 3 页）——但要在加入牛奶之前，将 1/4 杯煮熟的西兰花芽拌入 Bisquick 中。

['krɪspi] [fraɪd] [fɪʃ]
CRISPY **FRIED** **FISH**
酥脆 油煎 鱼

香脆炸鱼

[juː; jʊ]['nevər]['teɪstɪd] [fɪʃ] [soʊ][krɪsp][ænd; ənd] [gʊd] .
You **never** **tasted** **fish** **so** **crisp** **and** **good** **.**
你 绝不 尝过 鱼 所以 脆 和 好的 .

你从未尝过如此酥脆美味的鱼肉。

[its] [ðə; ði] ['bɪˌskwɪk] [ðæt] [dʌz] [ˌaɪ 'tiː] .
It's **the** **Bisquick** **that** **does** **it** **.**
它是 这 Bisquick 那 做 它 .

是速溶面粉起了作用。

(['piktʃəd] [ɑːn]['kʌvər] .)
(**Pictured** **on** **cover** **.** **)**
(如图所示 在 覆盖 .)

（封面图片所示。）

[pleɪs] [sɪks] ['sɜːrvɪŋ] - [saɪzd] [fɪʃ] ['fɪlɪts] [ɪn] ['ʃæloʊ] [pæn] .
Place **6** **serving** **-** **sized** **fish** **fillets** **in** **shallow** **pan** **.**
地方 6 服务 - 尺寸 鱼 鱼片 在 浅的 平底锅 .

将6块适量鱼片放入浅盘中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtərmɪlk] [tuː; tə]['kʌvər][ænd; ənd][wʌn][tiː'ɛs'piː] .
Add **buttermilk** **to** **cover** **and** **1** **tsp** **.**
添加 酪乳 到 覆盖 和 1 茶匙 .

加入酪乳至没过食材，再加入 1 茶匙。

[sɔːlt][fɔːr; fər] [iːtʃ] [paʊnd] [ʌv; əv] [fɪʃ] .
salt for each pound of fish .
盐 为了 每个 磅 的 鱼 .

每磅鱼加盐。

[let] [stænd] [ə'baʊt] ½ [ˌetʃ 'ɑr] .
Let stand about ½ hr .
让 站立 关于 ½ hr .

静置约半小时。

[dreɪn] .
Drain .
流走 .

流走。

[dɪp] [iːtʃ] [fɪ'leɪ] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] .
Dip each fillet in Bisquick .
蘸 每个 鱼片 在 Bisquick .

将每片鱼柳蘸上速溶面粉。

[fraɪ] ['kwɪkli] [ɪn] ¼ [kʌp] [hɑːt] [fæt] ([pɑːrt] ['bʌtər]) [ʌn'tɪl] [wel] [braʊn] [ænd; ənd] ['slaɪtli] [krɪsp] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] ;
Fry quickly in ¼ cup hot fat (part butter) until well browned and slightly crisp on one side ;
炒 迅速地 在 ¼ 杯子 热的 胖的 (部分 黄油) 直到 出色地 棕色 和 轻微地 脆 在 一 边 ;

用 1/4 杯热油（部分为黄油）快速煎炸，直至一面呈金黄色且略微酥脆；

[tɜːrn][ænd; ənd] [rɪ'piːt] [ɑːn] ['sekənd] [saɪd] .
turn and repeat on second side .
转动 和 重复 在 第二 边 .

翻面，重复上述步骤，换另一面。

[sɪks] ['sɝːvɪŋz] .
6 servings .
6 份量 .

6人份。

['tʃɪkɪn] [ɔːr] [miːt] [paɪ]
CHICKEN OR MEAT PIE
鸡 或者 肉 馅饼

鸡肉派或肉派

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Biscuit dough (p . 3) .
制作 饼干 面团 (p . 3) .

制作饼干面团（第 3 页）。

[pæt] [ɔːr] [roʊl] [tuː; tə] [fɪt] [tɑːp] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Pat or roll to fit top of baking dish .
拍 或者 卷 到 合身 顶部 的 烘烤 盘子 .

拍打或擀平，使其贴合烤盘顶部。

([hæf] ['resəpi] [fɪts] [eɪt] - [dɪʃ] .)
(Half recipe fits 8 ' dish .)
(一半 食谱 适合 8 - 盘子 .)

（半份食谱适合 8 英寸烤盘。）

[kʌt] [ˌtuːˈtuː][ɔːr][θriː][slɪts][ɪn]['sentər] .

Cut	2	or	3	slits	in	center	.
切	2	或者	3	缝隙	在	中心	.

在中心切开 2 或 3 个口子。

[pleɪs] [ɑːn][hɑːt] [kʊkt] ['mɪkstʃər] .

Place	on	hot	cooked	mixture	.
地方	在	热的	煮熟	混合物	.

放在热腾腾的煮熟混合物上。

[beɪk] [əˈbaʊt] - [mɪn] . ['sɛvən]

Bake	about	15	min	.	7
烤	关于	-	最小	.	7

烘烤约15分钟。

['frɪtərz]

FRITTERS

油炸饼

油炸饼

[tuː; tə][goʊ][wɪð; wɪθ][fraɪd] ['tʃɪkɪn] . . . [æz; əz] [prɪˈperd] [baɪ] ['sʌðərn] [kʊks] .

To	go	with	fried	chicken	.	.	.	as	prepared	by	southern	cooks	.
到	去	和	油煎	鸡	.	.	.	作为	准备	经过	南部	厨师	.

搭配炸鸡……就像南方厨师做的那样。

[ænd; ənd][traɪ][ðə; ði][fruːt] ['frɪtərz] [fɔːr; fər] [dɪˈzɜːrt] .

And	try	the	fruit	fritters	for	dessert	.
和	尝试	这	水果	油炸饼	为了	甜点	.

甜点可以试试水果油炸饼。

(['pɪktʃəd] [ɑːn][ˌɪnˈsaɪd][ʌv; əv] [bæk] ['kʌvər] .)

(	Pictured	on	inside	of	back	cover	.	)
(	如图所示	在	里面	的	后退	覆盖	.	)

（图片见封底内页。）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

2	cups	Bisquick
2	杯子	Bisquick

2 杯 Bisquick

⅔ [kʌp] [mɪlk]

⅔	cup	milk
⅔	杯子	牛奶

⅔ 杯牛奶

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [fruːt][ɔːr] [kʊkt] ['vedʒtəb(ə)lz] ([sʌtʃ] [æz; əz][kɔːrn]['kəːnəlz] , [kʌt] - [ʌp]['paɪnæp(ə)l] , ['piːtʃɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .) , [dreɪnd]

2	cups	fruit	or	cooked	vegetables	(	such	as	corn	kernels	,	cut	-	up	pineapple	,	peaches	,	etc	.	)	,	drained
2	杯子	水果	或者	煮熟	蔬菜	(	这样的	作为	玉米	内核	,	切	-	向上	菠萝	,	桃子	,	ETC	.	)	,	排水

杯水果或煮熟的蔬菜（例如玉米粒、切块菠萝、桃子等），沥干水分

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , [mɪlk] , [eg] , [ʌnˈtɪl] [wel] ['blendɪd] (['bætər] [wɪl] [biː; bi] ['lʌmpi]) .

Mix	Bisquick	,	milk	,	egg	,	until	well	blended	(	batter	will	be	lumpy	)	.
混合	Bisquick	,	牛奶	,	蛋	,	直到	出色地	混合	(	连击	将要	是	凹凸不平	)	.

将 Bisquick 粉、牛奶、鸡蛋混合，直至充分混合（面糊会有结块）。

[stɜːr][ɪn][fruːt][ɔːr]['vedʒtəb(ə)lz] .

Stir	in	fruit	or	vegetables	.
搅拌	在	水果	或者	蔬菜	.

加入水果或蔬菜。

[drɑːp][baɪ][smɔːl] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɪntuː] [diːp] [hɑːt][fæt] (- [tuː; tə] 375°) .

Drop	by	small	teaspoonfuls	into	deep	hot	fat	(	360	to	375°	)	.
降低	经过	小的	茶匙	进入	深的	热的	胖的	(	-	到	375°	)	.

用小茶匙将面糊滴入滚烫的油脂中（360 至 375°）。

[tɜːrn][ænd; ənd][fraɪ][ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] .

Turn	and	fry	until	golden	brown	on	both	sides	.
转动	和	炒	直到	金的	棕色的	在	两个都	侧面	.

翻面煎至两面金黄。

[dreɪn] [ɑːn][əb'zɔːrbənt,əb'sɔːrbənt]['peɪpər] .

Drain	on	absorbent	paper	.
流走	在	吸收剂	纸	.

沥干水分，放在吸水纸上。

[meɪks] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː][dɑːz] .

Makes	about	2	doz	.
制作	关于	2	打	.

大约可做2打。

['bɪˌskwɪk] ['nuːd(ə)lz]

BISQUICK	NOODLES
比斯奎克	面条

必胜客面条

[ə; eɪ] [nuː] ['iziə] [wei] [tuː; tə] [meɪk] ['riːəl] [ˌhoʊm'meɪd] ['nuːd(ə)lz] .

A	new	easier	way	to	make	real	homemade	noodles	.
一个	新的	更轻松	方式	到	制作	真实的	自制	面条	.

一种更简便的自制面条新方法。

[wɜːrk][wʌn][kʌp] ['bɪˌskwɪk] ['ɪntuː][wʌn] [eg] , ['biːtn] .

Work	1	cup	Bisquick	into	1	egg	,	beaten	.
工作	1	杯子	Bisquick	进入	1	蛋	,	被打败	.

将 1 杯 Bisquick 混合到 1 个打散的鸡蛋中。

[roʊl][ænd; ənd] [stretʃ] [doʊ] [tuː; tə]['peɪpər] ['θɪnnəs] .

Roll	and	stretch	dough	to	paper	thinness	.
卷	和	拉紧	面团	到	纸	薄	.

擀开并拉伸面团至纸一样薄。

[kʌt] ['ɪntuː] 1½ - [skwer] [ɔːr]['regjələr]['nuːd(ə)l] [strɪps] .

Cut	into	1½	'	squares	or	regular	noodle	strips	.
切	进入	1½	-	正方形	或者	常规的	面条	条状物	.

切成 1½ 英寸见方的小块或普通面条。

['kʌvər] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] ['taʊəl] [ænd; ənd][let][draɪ][ə'baʊt][sɪks][ˌetʃ 'ɑr] .

Cover	lightly	with	towel	and	let	dry	about	6	hr	.
覆盖	轻轻	和	毛巾	和	让	干燥	关于	6	hr	.

用毛巾轻轻盖住，晾干约 6 小时。

[ɔːr] [ˌoʊvər'naɪt] [ʌn'tɪl]['brɪt(ə)l] .

or	overnight	until	brittle	.
或者	过夜	直到	脆	.

或者过夜直到变脆。

[drɑːp]['ɪntuː] ['sɪmərɪŋ] [brɔːθ] [ɔːr] [θɪn] ['greɪvi] .

Drop	into	simmering	broth	or	thin	gravy	.
降低	进入	煨煮	肉汤	或者	薄的	肉汁	.

放入正在煨煮的肉汤或稀肉汁中。

['kʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli] [ə'baʊt] - [mɪn] . , [ɔ:r] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Cover	and	cook	gently	about	15	min	.	,	or	until	tender	.
覆盖	和	厨师	轻轻地	关于	-	最小	.	,	或者	直到	投标	.

盖上锅盖，小火煮约 15 分钟，或直至变软。

[fɔ:r] [tu:; tə] [sɪks] ['sɜ˞:vɪŋz] .

4	to	6	servings	.
4	到	6	份量	.

4至6人份。

['brɛdɪŋ] [mi:t] , ['tʃɪkɪn] , [si:] [fu:d] , [ɔ:r] [fɪʃ] .

Breading	meat	,	chicken	,	sea	food	,	or	fish	.
面包屑	肉	,	鸡	,	海	食物	,	或者	鱼	.

给肉类、鸡肉、海鲜或鱼类裹上面包屑。

['sɪmpli] [koʊt] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] .

Simply	coat	with	Bisquick	.
简单地	外套	和	Bisquick	.

只需涂上一层 Bisquick 粉即可。

[ɔ:r] [dɪp] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] , [ðen] ['slaɪtli] ['bi:tn] [eg] , [ðen] ['bɪˌskwɪk] .

Or	dip	in	Bisquick	,	then	slightly	beaten	egg	,	then	Bisquick	.
或者	蘸	在	Bisquick	,	然后	轻微地	被打败	蛋	,	然后	Bisquick	.

或者先蘸一层速溶面粉，再蘸一层稍微打散的鸡蛋液，然后再蘸一层速溶面粉。

['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['ʌnjən] [ɔ:r] ['gɑ:rlɪk] [ɔ:r] ['seləri] [sɔ:lt] , [ɔ:r] [jʊr; jər] ['feɪvərɪt] ['si:zniŋz] .

Flavor	with	onion	or	garlic	or	celery	salt	,	or	your	favorite	seasonings	.
味道	和	洋葱	或者	蒜	或者	芹菜	盐	,	或者	你的	最喜欢的	调味料	.

可以用洋葱、大蒜、芹菜盐或你喜欢的其他调味料调味。

['meksɪkən] ['dɪnər]

MEXICAN	DINNER
墨西哥人	晚餐

墨西哥晚餐

['pɜ:rfɪkt] [kɔ:rn] [bred] ['bætər] , [ænd; ənd] [soʊ] ['i:zi] [naʊ] .

Perfect	corn	bread	batter	,	and	so	easy	now	.
完美的	玉米	面包	连击	,	和	所以	简单的	现在	.

完美的玉米面包面糊，而且做法非常简单。

[wʌn] [kʌp] [tʃɑ:pt] ['ʌnjən]

1	cup	chopped	onion
1	杯子	切碎	洋葱

1 杯切碎的洋葱

[ˌtu:'tu:] [ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

[fæt]

fat
胖的

胖的

[wʌn] ['el bi:] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[graʊnd] [bi:f]

ground	beef
地面	牛肉

碎牛肉

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[ˈtʃɪli] [ˈpaʊdər]
chili **powder**
辣椒 粉末

辣椒粉

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

[ˈwustəʃiə] [sɔːs]
Worcestershire **sauce**
伍斯特郡 酱

伍斯特沙司

10½ - [ɑːz] .
10½ **-** **oz** **.**
10½ - 盎司 .

10½盎司

[kæn; kən][təˈmeɪtoʊ] [suːp]
can **tomato** **soup**
能 番茄 汤

罐装番茄汤

[wʌn] [kʌp] [ˈwɔːtər]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[braʊn] [ˈʌnjən] [ɪn][hɑːt][fæt] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [miːt] [ænd; ənd] [braʊn] [ʌnˈtɪl] [ˈkrʌmbli] .
Brown **onion** **in** **hot** **fat** **;** **add** **meat** **and** **brown** **until** **crumbly** **.**
棕色的 洋葱 在 热的 胖的 ; 添加 肉 和 棕色的 直到 易碎的 .

用热油将洋葱炒至焦黄；加入肉末炒至肉末呈碎屑状。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈsiːzniŋz] , [suːp] , [ænd; ənd][ˈwɔːtər] ; [brɪŋ] [dʒʌst][tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] , [ˈstɜːrɪŋ] [əˈkeɪʒ(ə)nəli] .
Add **seasonings** **,** **soup** **,** **and** **water** **;** **bring** **just** **to** **boiling** **,** **stirring** **occasionally** **.**
添加 调味料 , 汤 , 和 水 ; 带来 只是 到 沸腾 , 搅拌 偶尔 .

加入调味料、汤和水；煮沸，偶尔搅拌。

[pɔːr] [kɔːrn] [bred] [ˈbætər] [ˈoʊvər] [miːt] [ɪn] [ˈskɪlɪt] .
Pour **Corn** **Bread** **Batter** **over** **meat** **in** **skillet** **.**
倒 玉米 面包 连击 超过 肉 在 煎锅 .

将玉米面包面糊倒在煎锅里的肉上。

[beɪk] - [mɪn] . [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜːvɪŋz] .
Bake 20 min . 6 to 8 servings .
烤 - 最小 . 6 到 8 份量 .

烘烤20分钟。可供6至8人食用。

[kɔːrn] [bred] ['bætər] :
Corn Bread Batter :
玉米 面包 连击 :

玉米面包面糊:

[mɪks] [wel] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] ¾ [kʌp] ['bɪˌskwɪk] , ¾ [kʌp][kɔːrn] [miːl] , ½ [tiː'ɛs'piː] .
Mix well with fork ¾ cup Bisquick , ¾ cup corn meal , ½ tsp .
混合 出色地 和 叉 ¾ 杯子 Bisquick , ¾ 杯子 玉米 一顿饭 , ½ 茶匙 .

用叉子将 ¾ 杯 Bisquick、¾ 杯玉米粉、½ 茶匙混合均匀。

[sɔːlt] , [wʌn] [eg] , ¾ [kʌp] [mɪlk] .
salt , 1 egg , ¾ cup milk .
盐 , 1 蛋 , ¾ 杯子 牛奶 .

盐，1个鸡蛋，¾杯牛奶。

['bætər] [fraɪd] [ʃrɪmp]
BATTER FRIED SHRIMP
连击 油煎 虾

裹面糊炸虾

(['piktʃəd] [ɑːn][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv] [bæk] ['kʌvər] .)
(Pictured on inside of back cover .)
(如图所示 在 里面 的 后退 覆盖 .)

（图片见封底内页。）

[wʌn] [eg] , ['slaɪtli] ['biːtn]
1 egg , slightly beaten
1 蛋 , 轻微地 被打败

1个鸡蛋，略微打散

¼ [kʌp]['wɔːtər]
¼ cup water
¼ 杯子 水

¼ 杯水

½ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
½ cup Bisquick
½ 杯子 Bisquick

半杯 Bisquick

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd]
salt , if desired
盐 , 如果 想要的

如果需要，可以加盐

- - [ɑːz] . [bɑːks]['froʊz(ə)n] [ʃrɪmp] ([ə'baʊt] -) [ɔːr] [freʃ] [ʃrɪmp]
12 - oz . box frozen shrimp (about 17) or fresh shrimp
- - 盎司 . 盒子 冷冻 虾 (关于 -) 或者 新鲜的 虾

12盎司盒装冷冻虾（约17只）或鲜虾

[mɪks] [eg] , ['wɔːtər] .
Mix egg , water .
混合 蛋 , 水 .

将鸡蛋和水混合。

[biːt] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] , [sɔːlt] .
Beat in Bisquick , salt .
打 在 Bisquick , 盐 .

加入速溶面粉和盐，搅拌均匀。

[piːl] [ʃel] [frʌm; frəm] [ʃrɪmp] , ['liːvɪŋ] [læst]['sekʃ(ə)n][ænd; ənd][teɪl] [ɪn'tækt] .
Peel shell from shrimp , leaving last section and tail intact .
果皮 壳 从 虾 , 离开 最后的 部分 和 尾巴 完好无损的 .

将虾壳剥掉，保留虾尾部分。

[kʌt] [ə; eɪ][slɪt] [θruː] ['sentər] [bæk] [wɪ'ðaʊt] ['sevərɪŋ] ['iːðər] [end] ; [rɪ'muːv] [blæk] [laɪn] .
Cut a slit through center back without severing either end ; remove black line .
切 一个 缝隙 通过 中心 后退 没有 切断 任何一个 结尾 ; 消除 黑色的 线 .

在后背中心切开一道口子，但不要切断两端；去掉黑线。

[draɪ] [ʃrɪmp] ; [dɪp][ɪn] ['bætər] ; [fraɪ][ɪn] [diːp] [hɑːt][fæt] (375°) 1½ [tuː; tə][ˌtuː'tuː][mɪn] . ,
Dry shrimp ; dip in batter ; fry in deep hot fat (375°) 1½ to 2 min . ,
干燥 虾 ; 蘸 在 连击 ; 炒 在 深的 热的 胖的 (375°) 1½ 到 2 最小 . ,

虾干；裹上面糊；在热油（375°）中炸1.5至2分钟，

[ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] .
until golden brown .
直到 金的 棕色的 .

直至呈金黄色。

[dreɪn] [ʃrɪmp] [ɑːn][əb'zɔːrbənt,əb'sɔːrbənt]['peɪpər] .
Drain shrimp on absorbent paper .
流走 虾 在 吸收剂 纸 .

将虾仁放在吸水纸上沥干水分。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['tɑːrtər] [sɔːs] [ɔːr] ['kɑːkteɪl] [sɔːs] . [eɪt]
Serve with tartar sauce or cocktail sauce . 8
服务 和 鞑靼 酱 或者 鸡尾酒 酱 . 8

可搭配塔塔酱或鸡尾酒酱食用。8

[wɒts] [fɔːr; fər] ['dɪnər] ?
What's for Dinner ?
是什么 为了 晚餐 ?

晚餐吃什么?

[dɪ'zɜːrts]
DESSERTS
甜点

甜点

['glæmərəs] [dɪ'zɜːrts] [tuː; tə][duː] ['iːzəli] !
Glamorous desserts to do easily !
魅力四射 甜点 到 做 容易地 !

轻松制作精美甜点!

[faɪnd] [mɔːr] ['ʌndər] “ ['kʌmpəniːz] ['kʌmɪŋ] ” [ænd; ənd] “ [fɔːr; fər] [lʌntʃ] [ɔːr] ['sʌpər] .
Find more under “ Company's Coming ” and “ For Lunch or Supper .
寻找 更多的 在下面 “ 公司的 未来 ” 和 “ 为了 午餐 或者 晚餐 .

在“公司来访”和“午餐或晚餐”下查找更多内容。

” ['beti] ['krɑːkɚ]
” Betty Crocker
” 贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

['sʌndeɪ; 'sʌndi] [ʃɔːrt] [paɪ]
SUNDAE SHORT PIE
圣代 短的 馅饼

圣代酥饼

[laɪk] “ [frentʃ] ['peɪstri] ” [krʌst] , [rɪtʃ] [ænd; ənd] ['kʊki] - [krɪsp] .

Like	**“**	**French**	**Pastry**	**”**	**crust**	**,**	**rich**	**and**	**cooky**	**-**	**crisp**	**.**
喜欢	“	法语	糕点	”	地壳	,	富有的	和	饼干	-	脆	.

像“法式糕点”的酥皮一样，口感丰富而酥脆。

[fɪl] [ku:ld] [ʃel] [wɪð; wɪθ][aɪs] [kri:m] , [tɑ:p][wɪð; wɪθ] [freʃ] [ɔ:r]['froʊz(ə)n][fru:t] .

Fill	**cooled**	**shell**	**with**	**ice**	**cream**	**,**	**top**	**with**	**fresh**	**or**	**frozen**	**fruit**	**.**
充满	冷却	壳	和	冰	奶油	,	顶部	和	新鲜的	或者	冷冻	水果	.

将冷却后的蛋壳填满冰淇淋，上面放上新鲜或冷冻水果。

[ʃɔ:rt] [paɪ]

SHORT	**PIE**
短的	馅饼

酥饼

[wʌn][kʌp] ['bɪˌskwɪk]

1	**cup**	**Bisquick**
1	杯子	Bisquick

杯 Bisquick

¼ [kʌp][sɔ:ft] ['bʌtər] (½ [stɪk])

¼	**cup**	**soft**	**butter**	**(**	**½**	**stick**	**)**
¼	杯子	柔软的	黄油	(	½	戳	)

¼ 杯软化黄油（½ 条）

[θri:][ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .

3	**tbsp**	**.**
3	汤匙	.

3 汤匙

['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər]

boiling	**water**
沸腾	水

开水

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 450° ([hɑ:t]) .

Heat	**oven**	**to**	**450°**	**(**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	450°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 450°（高温）。

[pʊt] ['bɪˌskwɪk] [ænd; ənd] ['bʌtər] [ɪn][naɪn] - [paɪ][pæn] .

Put	**Bisquick**	**and**	**butter**	**in**	**9**	**'**	**pie**	**pan**	**.**
放	Bisquick	和	黄油	在	9	-	馅饼	平底锅	.

将速溶面粉和黄油放入9英寸的派盘中。

[ˌeɪ di: 'di:] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd][stɜ:r] ['vɪgərəsli] [wɪð; wɪθ][fɔ:rk][ʌn'tɪl] [doʊ] [fɔ:rmz][ə; eɪ][bɔ:l]

Add	**boiling**	**water**	**and**	**stir**	**vigorously**	**with**	**fork**	**until**	**dough**	**forms**	**a**	**ball**
添加	沸腾	水	和	搅拌	大力	和	叉	直到	面团	表格	一个	球

[ænd; ənd] [kli:nz] [ðə; ði][pæn] .

and	**cleans**	**the**	**pan**	**.**
和	清洁	这	平底锅	.

加入沸水，用叉子用力搅拌，直到面团成团并能将锅底清理干净。

[doʊ] [wɪl] [bi:; bi] ['pʌfi] [ænd; ənd][sɔ:ft] .

Dough	**will**	**be**	**puffy**	**and**	**soft**	**.**
面团	将要	是	蓬松	和	柔软的	.

面团会蓬松柔软。

[wɪð; wɪθ]['fɪŋgərz][ænd; ənd] [hi:l] [ʌv; əv][hænd] , [pæt] ['i:vnli] ['ɪntu:][paɪ][pæn] ,

With	**fingers**	**and**	**heel**	**of**	**hand**	**,**	**pat**	**evenly**	**into**	**pie**	**pan**	**,**
和	手指	和	脚跟	的	手	,	拍	均匀地	进入	馅饼	平底锅	,

用手指和手掌根部将面糊均匀地拍入派盘中。

['brɪŋɪŋ] [ʌp] [doʊ] [tuː; tə] [edʒ] [ʌv; əv][pæn] .
bringing up dough to edge of pan .
带来 向上 面团 到 边缘 的 平底锅 .

将面团向上推至锅边。

[ðɪs] [meɪ] [siːm] ['skɪmpi] [bʌt; bət] [wɪl] [nɑːt][biː; bi] [wen] [beɪkt] .
This may seem skimpy but will not be when baked .
这 可能 似乎 简陋 但 将要 不是 是 什么时候 烘焙 .

这看起来可能有点少，但烤熟后就不会了。

[fluːt] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Flute edges , if desired .
长笛 边缘 , 如果 想要的 .

如果需要，可以加工出凹槽边缘。

[beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 8 to 10 min .
烤 8 到 - 最小 .

烘烤 8 至 10 分钟。

[piːtʃ] ['pɪnwiːl]
PEACH PINWHEELS
桃 风车

桃子风车

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['bɪˌskwɪk]
Bisquick
Bisquick

Bisquick

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

1 杯糖

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]
1 cup water
1 杯子 水

杯水

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1 tbsp .
1 汤匙 .

汤匙

['lemən] [dʒuːs]
lemon juice
柠檬 汁

柠檬汁

[fɔːr] [kʌps] [slaɪst] [freʃ] ['piːtʃɪz]
4 **cups** **sliced** **fresh** **peaches**
4 杯子 切片 新鲜的 桃子

杯切片新鲜桃子

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 425° ([hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **425°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[mɪks] [ɔːl] [tə'geðər] .
Mix **all** **together** **.**
混合 全部 一起 .

将所有材料混合在一起。

[pɔːr] ['ɪntuː] 11½x7½x1½ - ['ɑːblɔːŋ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Pour **into** **11½x7½x1½** **'** **oblong** **baking** **dish** **.**
倒 进入 11½x7½x1½ - 长方形 烘烤 盘子 .

倒入 11½x7½x1½ 英寸的长方形烤盘中。

[tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['pɪnwiːl] .
Top **with** **Pinwheels** **.**
顶部 和 风车 .

顶部放上风车图案。

([siː] ['resəpi] [bɪ'loʊ] .)
(**See** **recipe** **below** **.** **)**
(看 食谱 以下 .)

（食谱见下文。）

[beɪk] - [mɪn] . [sɜːrv] [wɔːrm] [wɪð; wɪθ] [kriːm] .
Bake **25** **min** **.** **Serve** **warm** **with** **cream** **.**
烤 - 最小 . 服务 温暖的 和 奶油 .

烤25分钟。趁热佐以奶油食用。

[eɪt] [tuː; tə] - ['sɝːvɪŋz] .
8 **to** **10** **servings** **.**
8 到 - 份量 .

8至10人份。

['pɪnwiːl]
PINWHEELS
风车

风车

[meɪk] ½ ['resəpi] [fruːt] ['ʃɔːrtkeɪk] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make **½** **recipe** **Fruit** **Shortcake** **dough** **(** **p** **.** **3** **)** **.**
制作 ½ 食谱 水果 草莓蛋糕 面团 (p . 3) .

制作 1/2 份水果酥饼面团（第 3 页）。

[pæt] ['ɪntuː] [sɪks] - [skwer] ; [spred] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Pat **into** **6** **'** **square** **;** **spread** **with** **1** **tbsp** **.**
拍 进入 6 - 正方形 ; 传播 和 1 汤匙 .

拍成 6 英寸见方的形状；涂上 1 汤匙。

[sɔːft] ['bʌtər] .
soft **butter** **.**
柔软的 黄油 .

软化的黄油。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Sprinkle **with** **2** **tbsp** **.**
撒 和 2 汤匙 .

撒上 2 汤匙。

['ʃʊgər] , ¼ [tiː'ɛs'piː] .
sugar , ¼ tsp .
糖 , ¼ 茶匙 .

糖，¼茶匙。

['sɪnəmən] , [θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . [tʃɑːpt] [nʌts] .
cinnamon , 3 tbsp . chopped nuts .
肉桂 , 3 汤匙 . 切碎 坚果 .

肉桂粉，3汤匙碎坚果。

[roʊl][æz; əz][fɔːr; fər]['dʒeli][roʊl] ; ['mɔɪs(ə)n] [edʒ] ; [ænd; ənd] [pres] [tuː; tə] [siːl] .
Roll as for jelly roll ; moisten edge ; and press to seal .
卷 作为 为了 果冻 卷 ; 濡 边缘 ; 和 按 到 海豹 .

像卷果冻卷一样卷起来；将边缘沾湿；然后按压封口。

[kʌt] ['ɪntuː][eɪt][tuː; tə] - ['slaɪsɪz] .
Cut into 8 to 10 slices .
切 进入 8 到 - 切片 .

切成8到10片。

[fruːt] [ʃɔːrt] [paɪ] ['kɑːblər]
FRUIT SHORT PIE COBBLER
水果 短的 馅饼 皮匠

水果酥饼

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['bɪˌskwɪk]
Bisquick
Bisquick

Bisquick

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

1 杯糖

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[wʌn][kʌp]['wɔːtər]
1 cup water
1 杯子 水

杯水

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1 tbsp .
1 汤匙 .

汤匙

['lemən][dʒuːs]
lemon juice
柠檬 汁

柠檬汁

[fɔːr] [kʌps] [freʃ] ['bluːberiz] , ['piːtʃɪz] , [ɔːr] ['tʃeriːz]
4 **cups** **fresh** **blueberries** **,** **peaches** **,** **or** **cherries**
4 杯子 新鲜的 蓝莓 , 桃子 , 或者 樱桃

杯新鲜蓝莓、桃子或樱桃

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **425°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] .
Mix **ingredients** **.**
混合 原料 .

混合所有材料。

[pɔːr] ['ɪntuː] 11½x7½x1½ - ['ɑːblɔːŋ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Pour **into** **11½x7½x1½** **'** **oblong** **baking** **dish** **.**
倒 进入 11½x7½x1½ - 长方形 烘烤 盘子 .

倒入 11½x7½x1½ 英寸的长方形烤盘中。

[meɪk] [ʃɔːrt] [paɪ] [doʊ] [ə'bʌv] .
Make **Short** **Pie** **dough** **above** **.**
制作 短的 馅饼 面团 多于 .

按上述步骤制作酥皮派面团。

[dɪ'vaɪd][ɪn][eɪt][pɑːrts] .
Divide **in** **8** **parts** **.**
划分 在 8 部分 .

分成8份。

[pæt]['ɪntuː] 3½ - [skwer] [tuː; tə]['kʌvər] [fruːt] ['mɪkstʃər] .
Pat **into** **3½** **'** **squares** **to** **cover** **fruit** **mixture** **.**
拍 进入 3½ - 正方形 到 覆盖 水果 混合物 .

轻轻按压成 3½ 英寸见方的小块，覆盖水果混合物。

[beɪk] - [mɪn] . [sɜːrv] [wɔːrm][wɪð; wɪθ] [kriːm] .
Bake **25** **min** **.** **Serve** **warm** **with** **cream** **.**
烤 - 最小 . 服务 温暖的 和 奶油 .

烤25分钟。趁热佐以奶油食用。

[hɑːt] [fʌdʒ] ['pʊdɪŋ]
HOT **FUDGE** **PUDDING**
热的 做傻事 布丁

热巧克力布丁

[ðə; ði] ['tʃɔːklət] [sɔːs] [juː; jʊ] [lʌv] [beɪks] [ɑːn][ðə; ði] ['bɑːtəm] .
The **chocolate** **sauce** **you** **love** **bakes** **on** **the** **bottom** **.**
这 巧克力 酱 你 爱 烘焙 在 这 底部 .

你最爱的巧克力酱会烤在底部。

(['piktʃəd] [ɑːn][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv] [bæk] ['kʌvər] .)
(**Pictured** **on** **inside** **of** **back** **cover** **.** **)**
(如图所示 在 里面 的 后退 覆盖 .)

（图片见封底内页。）

1½ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
1½ **cups** **Bisquick**
1½ 杯子 Bisquick

1.5 杯 Bisquick

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [tuː; tə][wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
½ to 1 cup chopped nuts
½ 到 1 杯子 切碎 坚果

½ 至 1 杯切碎的坚果

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt])
½ cup brown sugar (packed)
½ 杯子 棕色的 糖 (包装)

半杯红糖（压实）

1½ [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
1½ cups boiling water
1½ 杯子 沸腾 水

1.5 杯沸水

[sɪks] - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
6 - oz . pkg .
6 - 盎司 . 包装 .

6盎司包装

['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz]
semi - sweet chocolate pieces
半 - 甜的 巧克力 件

半甜巧克力块

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等）。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , ['ʃʊgər] , [nʌts] , [mɪlk] .
Mix Bisquick , sugar , nuts , milk .
混合 Bisquick , 糖 , 坚果 , 牛奶 .

将速溶面粉、糖、坚果和牛奶混合。

[tɜːrn] ['bætər] ['ɪntuː] [griːst] [ˌtuː'tuː] - [kjuː'tiː] . ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Turn batter into greased 2 - qt . baking dish .
转动 连击 进入 涂油 2 - qt . 烘烤 盘子 .

将面糊倒入抹了油的2夸脱烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [braʊn] ['ʃʊgər] .
Sprinkle with brown sugar .
撒 和 棕色的 糖 .

撒上红糖。

[pɔːr] ['wɔːtər]['oʊvər] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz] .
Pour water over chocolate pieces .
倒 水 超过 巧克力 件 .

将水倒在巧克力块上。

[let] [stænd][wʌn][ɔːr][ˌtuː'tuː][mɪn] . [ʌn'tɪl] ['tʃɔːklət] [melts] , [ðen] [stɜːr][ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
Let stand 1 or 2 min . until chocolate melts , then stir until blended .
让 站立 1 或者 2 最小 . 直到 巧克力 融化 , 然后 搅拌 直到 混合 .

静置 1 到 2 分钟，直到巧克力融化，然后搅拌均匀。

[pɔːr] ['oʊvər] ['bætər] .
Pour over batter .
倒 超过 连击 .

将液体倒在面糊上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 40 to 45 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 40 至 45 分钟。

[let] [stænd][faɪv][mɪn] . [tuː; tə] [kuːl] ['slaɪtli] .
Let stand 5 min . to cool slightly .
让 站立 5 最小 . 到 凉爽的 轻微地 .

静置5分钟，稍微冷却。

['dʊrɪŋ] ['beɪkɪŋ] ,
During baking ,
期间 烘烤 ,

烘焙过程中，

[ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [wɪl] [raɪz][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɔːs] [wɪl] [fɔːrm][æt; ət][ðə; ði]
the pudding will rise to the top of the dish and sauce will form at the
这 布丁 将要 上升 到 这 顶部 的 这 盘子 和 酱 将要 形式 在 这
['bɑːtəm] .
bottom .
底部 .

布丁会浮到盘子的顶部，酱汁会沉到底部。

[ɪn'vɜːrt] ['sɝːvɪŋz] [ɑːn] [pleɪts] , [dɪp] [sɔːs] ['oʊvər] [iːtʃ] .
Invert servings on plates , dip sauce over each .
倒置 份量 在 盘子 , 蘸 酱 超过 每个 .

将盛好的菜肴倒扣在盘子上，每份淋上蘸酱。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [kriːm] .
Serve with cream .
服务 和 奶油 .

佐以奶油食用。

[sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɝːvɪŋz] . [naɪn]
6 to 8 servings . 9
6 到 8 份量 . 9

6至8人份。9

['kʌmpəniːz] ['kʌmɪŋ]
Company's coming
公司的 未来

公司即将到来

['lʌntʃən] [fɔːr; fər][ðə; ði]['gɝːlz]
Luncheon for the girls
午餐 为了 这 女孩们

为女孩们举办的午餐会

[tʃiːz] [suː'fleɪ]
CHEESE SOUFFLÉ
奶酪 舒芙蕾

奶酪舒芙蕾

[stændz] [ʌp][ænd; ənd] [steɪz] [ʌp][æz; əz] ['hʌndrədz] [ʌv; əv] ['hoʊmmeɪkər] [hæv; həv] [dɪ'skʌvərd] !
Stands up and stays up as hundreds of homemakers have discovered !
站立 向上 和 停留 向上 作为 数百 的 家庭主妇 有 发现 !

数百位家庭主妇已经发现，它能立起来并且保持直立状态！

(['piktʃəd] [ɑːn][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv] [bæk] ['kʌvər] .)
(Pictured on inside of back cover .)
(如图所示 在 里面 的 后退 覆盖 .)

（图片见封底内页。）

¼ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
¼ cup Bisquick
¼ 杯子 Bisquick

¼ 杯 Bisquick

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[draɪ] ['mʌstərd]
dry mustard
干燥 芥末

干芥末

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz]
1 cup grated cheese
1 杯子 磨碎的 奶酪

杯磨碎的奶酪

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
3 eggs , separated
3 鸡蛋 , 分开

3个鸡蛋，分开

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər]
cream of tartar
奶油 的 鞑靼

塔塔粉

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等）。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , ['mʌstərd] [ɪn] ['sɔːspæn] .
Mix Bisquick , mustard in saucepan .
混合 Bisquick , 芥末 在 平底锅 .

将速溶面粉和芥末酱放入平底锅中混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [peɪst] , [ðen] [rest] [ʌv; əv] [mɪlk] ['grædʒuəli] .
Add small amount of milk to make paste , then rest of milk gradually .
添加 小的 数量 的 牛奶 到 制作 粘贴 , 然后 休息 的 牛奶 逐步地 .

先加入少量牛奶调成糊状，然后再逐渐加入剩余的牛奶。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] ; [bɔɪl] [wʌn] [mɪn] . , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Bring to boil ; boil 1 min . , stirring constantly .
带来 到 熬 ; 熬 1 最小 . , 搅拌 不断地 .

煮沸；煮沸 1 分钟，不断搅拌。

[stɜːr] [ɪn] [tʃiːz] ; [teɪk] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Stir in cheese ; take from heat .
搅拌 在 奶酪 ; 拿 从 热 .

拌入奶酪；关火。

[stɜːr]['ɪntuː] ['slaɪtli] ['biːtn] [eg] [joʊk] .

Stir	into	slightly	beaten	egg	yolks	.
搅拌	进入	轻微地	被打败	蛋	蛋黄	.

拌入略微打散的蛋黄中。

[biːt] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər][ʌn'tɪl] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hoʊld][sɔːft] [piːks] .

Beat	egg	whites	and	cream	of	tartar	until	stiff	enough	to	hold	soft	peaks	.
打	蛋	白人	和	奶油	的	鞑靼	直到	僵硬的	足够的	到	抓住	柔软的	高峰	.

将蛋白和塔塔粉打发至硬性发泡，能形成柔软的尖峰。

[foʊld]['ɪntuː] [tʃiːz] ['mɪkstʃər] .

Fold	into	cheese	mixture	.
折叠	进入	奶酪	混合物	.

拌入奶酪混合物中。

[beɪk] [ɪn] [ʌn'griːst] 1½ - [kjuː'tiː] .

Bake	in	ungreased	1½	-	qt	.
烤	在	未涂油的	1½	-	qt	.

在未涂油的 1.5 夸脱烤盘中烘烤。

['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [set][ɪn][pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] ,

baking	dish	,	set	in	pan	of	hot	water	,
烘烤	盘子	,	放	在	平底锅	的	热的	水	,

将烤盘放入装有热水的锅中，

- [tuː; tə] - [mɪn] . [ɔːr][ʌn'tɪl]['sɪlvər] [naɪf] [in'səːtid] [nɪr] ['sentər] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] .

50	to	60	min	.	or	until	silver	knife	inserted	near	center	comes	out	clean	.
-	到	-	最小	.	或者	直到	银	刀	插入	靠近	中心	来	出去	干净的	.

50 至 60 分钟，或直至插入中心附近的银刀取出时干净为止。

[fɔːr][tuː; tə][sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

4	to	6	servings	.
4	到	6	份量	.

4至6人份。

['sæmən] , ['tuːnə] , [ɔːr] ['tʃɪkɪn] [suː'fleɪ]

SALMON	,	TUNA	,	OR	CHICKEN	SOUFFLÉ
三文鱼	,	金枪鱼	,	或者	鸡	舒芙蕾

三文鱼、金枪鱼或鸡肉舒芙蕾

[traɪ][wʌn][kʌp] ['sæmən][ɔːr]['tuːnə] , [ɔːr] 1½ [kʌps] [kʌt] - [ʌp] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] , [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [tʃiːz] .

Try	1	cup	salmon	or	tuna	,	or	1½	cups	cut	-	up	cooked	chicken	,	in	place	of	cheese	.
尝试	1	杯子	三文鱼	或者	金枪鱼	,	或者	1½	杯子	切	-	向上	煮熟	鸡	,	在	地方	的	奶酪	.

可以用 1 杯鲑鱼或金枪鱼，或者 1.5 杯切碎的熟鸡肉代替奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Add	1	tbsp	.
添加	1	汤匙	.

加入 1 汤匙。

['lemən][dʒuːs] , [wʌn][tiː'ɛs'piː] .

lemon	juice	,	1	tsp	.
柠檬	汁	,	1	茶匙	.

柠檬汁，1茶匙。

['greɪtɪd] ['ʌnjən] .

grated	onion	.
磨碎的	洋葱	.

洋葱碎。

[ə'spærəgəs] ['ʃɔːrtkeɪk]

ASPARAGUS	SHORTCAKE
芦笋	草莓蛋糕

芦笋酥饼

[meɪk] [sɪks][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['ʃɔːrtkeɪk] ([siː] [də'rekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] [fruːt] ['ʃɔːrtkeɪk] , [piː] . [θriː]) .

Make	**6**	**individual**	**shortcakes**	**(**	**see**	**directions**	**for**	**Fruit**	**Shortcake**	**,**	**p**	**.**	**3**	**)**	**.**
制作	6	个人	草莓蛋糕	(	看	方向	为了	水果	草莓蛋糕	,	p	.	3	)	.

制作 6 个单独的酥饼（参见第 3 页水果酥饼的说明）。

[splɪt] , ['bʌtər] , [ænd; ənd][pʊt] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ə'spærəgəs] [spiə] .

Split	**,**	**butter**	**,**	**and**	**put**	**together**	**with**	**asparagus**	**spears**	**.**
分裂	,	黄油	,	和	放	一起	和	芦笋	长矛	.

将食材切开，涂上黄油，与芦笋一起摆放。

[pɔːr] [hɑːt] [tʃiːz] [sɔːs] ([piː] . -) ['oʊvər][tɑːp] .

Pour	**hot**	**Cheese**	**Sauce**	**(**	**p**	**.**	**16**	**)**	**over**	**top**	**.**
倒	热的	奶酪	酱	(	p	.	-	)	超过	顶部	.

将热奶酪酱（第 16 页）淋在上面。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][krɪsp]['beɪkən][strɪp][ɔːr][sprɪg][ʌv; əv] ['pɑːrsli] .

Garnish	**with**	**crisp**	**bacon**	**strip**	**or**	**sprig**	**of**	**parsley**	**.**
装饰	和	脆	熏肉	条	或者	枝	的	香菜	.

用酥脆的培根条或欧芹枝装饰。

[sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

6	**servings**	**.**
6	份量	.

6人份。

[wen] [tə'meɪtoʊz][ɑːr; ər][raɪp] : ['sʌbstɪtuːt] [ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv] [freʃ] [tə'meɪtoʊ][fɔːr; fər][ðə; ði][ə'spærəgəs]

When	**Tomatoes**	**are**	**Ripe**	**:**	**Substitute**	**a**	**slice**	**of**	**fresh**	**tomato**	**for**	**the**	**asparagus**
什么时候	西红柿	是	成熟	:	代替	一个	片	的	新鲜的	番茄	为了	这	芦笋

.

:

.

番茄成熟时：可以用一片新鲜番茄代替芦笋。

['strɔːberi] [glæs'eɪ] [ʃɔːrt] [paɪ]

STRAWBERRY	**GLACÉ**	**SHORT**	**PIE**
草莓	冰霜	短的	馅饼

草莓糖霜酥饼

[æn; ən] ['elɪgənt] ['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['glæmərəs] [krʌst] .

An	**elegant**	**filling**	**for**	**a**	**glamorous**	**crust**	**.**
一个	优雅的	填充	为了	一个	魅力四射	地壳	.

精致的馅料搭配华丽的外皮。

(['piktʃəd] [ɑːn]['kʌvər] .)

(	**Pictured**	**on**	**cover**	**.**	**)**
(	如图所示	在	覆盖	.	)

（封面图片所示。）

[wʌn][kjuː'tiː] .

1	**qt**	**.**
1	qt	.

1夸脱

['strɔːberɪz]

strawberries
草莓

草莓

[wʌn][kʌp]['wɔːtər]

1	**cup**	**water**
1	杯子	水

杯水

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[θriː] [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

['kɔːrnstɑːrtʃ]
cornstarch
玉米淀粉

玉米淀粉

[wɑːʃ] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [hʌl] ['strɔːberɪz] .
Wash **,** **drain** **,** **and** **hull** **strawberries** **.**
洗 , 流走 , 和 船体 草莓 .

将草莓洗净、沥干水分并去蒂。

[fɔːr; fər] [gleɪz] ,
For **glaze** **,**
为了 釉 ,

釉料方面，

['sɪmər] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['beriz] [wɪð; wɪθ] ⅔ [kʌp] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['beriz] [stɑːrt] [tuː; tə] [breɪk] [ʌp] (
simmer **1** **cup** **of** **the** **berries** **with** **⅔** **cup** **water** **until** **berries** **start** **to** **break** **up** **(**
煨 1 杯子 的 这 浆果 和 ⅔ 杯子 水 直到 浆果 开始 到 休息 向上 (
[əˈbaʊt] [θriː] [mɪn] .) .
about **3** **min** **.** **)** **.**
关于 3 最小 .) .

将 1 杯浆果与 2/3 杯水一起慢炖，直到浆果开始软烂（约 3 分钟）。

[blend] ['ʃʊgər] , ['kɔːrnstɑːrtʃ] , [rɪ'meɪnɪŋ] ⅓ [kʌp] ['wɔːtər] ; [stɜːr] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['mɪkstʃər] .
Blend **sugar** **,** **cornstarch** **,** **remaining** **⅓** **cup** **water** **;** **stir** **into** **boiling** **mixture** **.**
混合 糖 , 玉米淀粉 , 其余的 ⅓ 杯子 水 ; 搅拌 进入 沸腾 混合物 .

将糖、玉米淀粉和剩余的 ⅓ 杯水混合；搅拌到沸腾的混合物中。

[bɔɪl] [wʌn] [mɪn] . , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Boil **1** **min** **.** **,** **stirring** **constantly** **.**
熬 1 最小 . , 搅拌 不断地 .

煮沸1分钟，不断搅拌。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

贝蒂·克罗克的 Bisquick (Betty Crocker's Bisquick Cook Book) 第2/4页

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[pɔːr] [rɪˈmeɪnɪŋ] [θriː] [kʌps] [ʌv; əv] [ˈberiz] [ˈɪntuː] [beɪkt] [ʃɔːrt] [paɪ] ([piː] . [eɪt]) .
Pour **remaining** **3** **cups** **of** **berries** **into** **baked** **Short** **Pie** **(** **p** **.** **8** **)** **.**
倒 其余的 3 杯子 的 浆果 进入 烘焙 短的 馅饼 (p . 8) .

将剩余的 3 杯浆果倒入烤好的酥皮派中（第 8 页）。

[ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [gleɪz] .
Cover **with** **glaze** .
覆盖 和 釉 .

涂上釉料。

[rɪˈfrɪdʒəreɪt] [ʌnˈtɪl] [fɜːrm] . . . [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] [ˌetʃ ˈɑr] .
Refrigerate **until** **firm** **.** **.** **.** **about** **2** **hr** **.**
冷藏 直到 公司 . . . 关于 2 hr .

冷藏至凝固……大约2小时。

[tɑːp] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ɔːr] [aɪs] [kriːm] .
Top **with** **whipped** **cream** **or** **ice** **cream** .
顶部 和 鞭打 奶油 或者 冰 奶油 .

上面可以淋上鲜奶油或冰淇淋。

[rɪŋ] - [ˈtɑːpt] [ˈtʃɪkɪn] [ˈʃɔːrtkeɪk]
RING **-** **TOPPED** **CHICKEN** **SHORTCAKES**
戒指 - 顶峰 鸡 草莓蛋糕

环形鸡肉酥饼

[hiːt] [ˈʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] [ˈbɪskɪt] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make **Biscuit** **dough** **(** **p** **.** **3** **)** **.**
制作 饼干 面团 (p . 3) .

制作饼干面团（第 3 页）。

[pæt] [ɔːr] [roʊl] [aʊt] ¼ - [θɪk] .
Pat **or** **roll** **out** **¼** **-** **thick** **.**
拍 或者 卷 出去 ¼ - 厚的 .

拍打或擀成¼英寸厚。

[kʌt] [hæf] [ðə; ði] [doʊ] [wɪð; wɪθ] [ˈbɪskɪt] [ˈkʌtər] ; [hæf] [wɪð; wɪθ] [ˈdoʊnʌt] [ˈkʌtər] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz] .
Cut **half** **the** **dough** **with** **biscuit** **cutter** **;** **half** **with** **doughnut** **cutter** **the** **same** **size** **.**
切 一半 这 面团 和 饼干 刀具 ; 一半 和 油炸圈饼 刀具 这 相同的 尺寸 .

用饼干模具切一半面团；用同样大小的甜甜圈模具切另一半面团。

[pleɪs] [ɑːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place **on** **baking** **sheet** **.**
地方 在 烘烤 床单 .

放在烤盘上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 10 to 15 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 10 至 15 分钟。

['bʌtər] [pleɪn] [raʊndz] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [kriːmd] ['tʃɪkɪn] ([piː] . -) .
Butter plain rounds and cover with Creamed Chicken (p . 16) .
黄油 清楚的 回合 和 覆盖 和 奶油 鸡 (p . -) .

在原味圆饼上涂上黄油，然后盖上奶油鸡肉（第 16 页）。

[set] ['bɪskɪt] [rɪŋz] [ɑːn] [tɑːp] [ænd; ənd] [drɑːp] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [red] ['dʒeli] ['ɪntuː] [iːtʃ] [hoʊl] .
Set biscuit rings on top and drop spoonful of red jelly into each hole .
放 饼干 戒指 在 顶部 和 降低 一勺 的 红色的 果冻 进入 每个 洞 .

将饼干圈放在上面，然后在每个孔里滴入一勺红色果冻。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] .
Garnish with parsley .
装饰 和 香菜 .

撒上欧芹碎装饰。

[eɪt] ['sɝːvɪŋz] .
8 servings .
8 份量 .

8人份。

[deɪt] ['velvɪt] [krʌm] [keɪk]
DATE VELVET CRUMB CAKE
日期 天鹅绒 屑 蛋糕

枣泥天鹅绒碎屑蛋糕

[brɪŋ] 6½ - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
Bring 6½ - oz . pkg .
带来 6½ - 盎司 . 包装 .

请携带 6½ 盎司包装。

[deɪts] , [kʌt] - [ʌp] ([ə'baʊt] [wʌn] [kʌp]) [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] ['wɔːtər] [tuː; tə] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ; [bɔɪl] [wʌn] [mɪn] .
dates , cut - up (about 1 cup) and 1 cup water to rolling boil ; boil 1 min .
日期 , 切 - 向上 (关于 1 杯子) 和 1 杯子 水 到 滚动 熬 ; 熬 1 最小 .
, ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
, stirring constantly .
, 搅拌 不断地 .

将切碎的枣（约 1 杯）和 1 杯水煮沸；煮 1 分钟，不断搅拌。

[set] [ə'saɪd] [waɪl] ['mɪksɪŋ] ['velvɪt] [krʌm] [keɪk] ['bætər] ([piː] . -) .
Set aside while mixing Velvet Crumb Cake batter (p . 12) .
放 旁边 尽管 混合 天鹅绒 屑 蛋糕 连击 (p . -) .

放在一旁，同时搅拌天鹅绒碎屑蛋糕面糊（第 12 页）。

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp] [deɪt] ['mɪkstʃər] [tuː; tə] ['bætər] [ænd; ənd] [biːt] ½ [mɪn] . [pɔːr] ['ɪntuː] [pæn] .
Add ¾ cup date mixture to batter and beat ½ min . Pour into pan .
添加 ¾ 杯子 日期 混合物 到 连击 和 打 ½ 最小 . 倒 进入 平底锅 .

将 3/4 杯枣泥加入面糊中，搅拌 3/4 分钟。倒入平底锅中。

[beɪk] - [mɪn] .
Bake 35 min .
烤 - 最小 .

烘烤 35 分钟。

[kuːl] ['slaɪtli] ; [spred] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] [deɪt] ['mɪkstʃər] .
Cool slightly ; spread with remaining date mixture .
凉爽的 轻微地 ; 传播 和 其余的 日期 混合物 .

稍稍放凉后，涂抹上剩余的枣泥混合物。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] [nʌts] . -

Top	**with**	**chopped**	**nuts**	**.**	**10**
顶部	和	切碎	坚果	.	-

撒上碎坚果。10

[fɔːr; fər] [brʌntʃ] [ɔːr] ['kæfiː] [klɑːtʃ,klætʃ]

For	**brunch**	**or**	**kaffee**	**klatch**
为了	早午餐	或者	咖啡	聚会

早午餐或咖啡聚会

[juː; jʊ] [roʊt] [ˌjuː 'es][jʊr; jər][aɪ'diːəz] , [wiː; wi] [dɪ'veləpt] [ðə; ðɪ]['resəpɪz] , [ænd; ənd] ['hʌndrədz] [ʌv; əv]

You	**wrote**	**us**	**your**	**ideas**	**,**	**we**	**developed**	**the**	**recipes**	**,**	**and**	**hundreds**	**of**
你	写道	我们	你的	想法	,	我们	发达	这	食谱	,	和	数百	的

['hoʊmmeɪkər] [helpt] [ˌjuː 'es][test][ðem; ðəm] !

homemakers	**helped**	**us**	**test**	**them**	**!**
家庭主妇	帮助	我们	测试	他们	!

您向我们提供了您的想法，我们开发了食谱，数百位家庭主妇帮助我们进行了测试!

['beti] ['krɑːkɝ]

Betty	**Crocker**
贝蒂	克罗克

贝蒂·克罗克

['dəunʌts]

DOUGHNUTS
甜甜圈

甜甜圈

[laɪt] , ['tendər] ['dəunʌts] [meɪd] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] !

Light	**,**	**tender**	**doughnuts**	**made**	**with**	**Bisquick**	**!**
光	,	投标	甜甜圈	制成	和	Bisquick	!

用 Bisquick 制作的轻盈松软的甜甜圈!

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

2	**cups**	**Bisquick**
2	杯子	Bisquick

2 杯 Bisquick

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]

¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

⅓ [kʌp] [mɪlk]

⅓	**cup**	**milk**
⅓	杯子	牛奶

三分之一杯牛奶

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[iːtʃ] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd]

each	cinnamon	and	nutmeg	,	if	desired
每个	肉桂	和	肉豆蔻	, 如果		想要的

肉桂和肉豆蔻各一份（可选）

[hiːt] [fæt][tuː; tə] 375° .

Heat	fat	to	375°	.
热	胖的	到	375°	.

脂肪加热至375°。

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .

Mix	ingredients	until	well	blended	.
混合	原料	直到	出色地	混合	.

将所有材料混合均匀。

[tɜːrn]['ɑːntə] ['laɪtli] ['flaʊərd] ['sɜːrfɪs] [ænd; ənd] [niːd] [ə'baʊt] - [taɪmz] .

Turn	onto	lightly	floured	surface	and	knead	about	10	times	.
转动	到	轻轻	撒了面粉	表面	和	揉	关于	-	时代	.

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉捏约 10 次。

[roʊl] [aʊt] ⅜ - [θɪk] .

Roll	out	⅜	'	thick	.
卷	出去	⅜	-	厚的	.

擀成 3/8 英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] ['doʊnʌt] ['kʌtər] .

Cut	with	floured	doughnut	cutter	.
切	和	撒了面粉	油炸圈饼	刀具	.

用撒了面粉的甜甜圈模具切割。

[fraɪ][ɪn][hɑːt][fæt][ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] , [ə'baʊt][wʌn][mɪn] . [tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] .

Fry	in	hot	fat	until	golden	brown	,	about	1	min	.	to	a	side	.
炒	在	热的	胖的	直到	金的	棕色的	,	关于	1	最小	.	到	一个	边	.

用热油煎至金黄色，每面大约煎1分钟。

[teɪk] [frʌm; frəm][fæt][ænd; ənd][dreɪn][ɑːn][əb'zɔːrbənt,əb'sɔːrbənt]['peɪpər] .

Take	from	fat	and	drain	on	absorbent	paper	.
拿	从	胖的	和	流走	在	吸收剂	纸	.

从油脂中取出，放在吸油纸上沥干水分。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['dəunʌts] .

Makes	about	12	doughnuts	.
制作	关于	-	甜甜圈	.

大约可以做12个甜甜圈。

['swiːdɪʃ] ['pænkeɪks]

SWEDISH	PANCAKES
瑞典	煎饼

瑞典薄饼

“ [oʊld] ['kʌntri] ” ['fleɪvər] [wɪ'ðaʊt] [oʊld] - [taɪm] ['fʌsɪŋ] .

“	Old	country	”	flavor	without	old	-	time	fussing	.
”	老的	国家	”	味道	没有	老的	-	时间	唠叨	.

保留了“老派”风味，却摒弃了老式的繁琐做法。

1¼ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

1¼	cups	Bisquick
1¼	杯子	Bisquick

1¼ 杯 Bisquick

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]

2	**cups**	**milk**
2	杯子	牛奶

2 杯牛奶

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

¼ [kʌp] [ˈbʌtər] , [meltid]

¼	**cup**	**butter**	**,**	**melted**
¼	杯子	黄油	,	融化

¼ 杯融化的黄油

[biːt] [təˈgeðər] [ʌnˈtɪl] [ˈblendɪd] .

Beat	**together**	**until**	**blended**	**.**
打	一起	直到	混合	.

搅拌至混合均匀。

[ˈlaɪtli] [griːs] [ə; eɪ][sɪks][ɔːr][ˈsɛvən] - [ˈskɪlɪt] .

Lightly	**grease**	**a**	**6**	**or**	**7**	**'**	**skillet**	**.**
轻轻	润滑脂	一个	6	或者	7	-	煎锅	.

在6或7英寸的煎锅上轻轻抹一层油。

[spuːn] [əˈbaʊt] [θriː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

Spoon	**about**	**3**	**tbsp**	**.**
勺子	关于	3	汤匙	.

舀入约 3 汤匙。

[ˈbætər] [ˈɪntuː][hɑːt] [ˈskɪlɪt] [ænd; ənd] [tɪlt] [tuː; tə] [koʊt] [ˈbɑːtəm] [ʌv; əv] [pæn] .

batter	**into**	**hot**	**skillet**	**and**	**tilt**	**to**	**coat**	**bottom**	**of**	**pan**	**.**
连击	进入	热的	煎锅	和	倾斜	到	外套	底部	的	平底锅	.

将面糊倒入热锅中，倾斜锅身使面糊均匀覆盖锅底。

[kʊk] [ʌnˈtɪl] [smɔːl] [ˈbʌblz] [əˈpɪr] [ɑːn] [ˈsɜːrfɪs] .

Cook	**until**	**small**	**bubbles**	**appear**	**on**	**surface**	**.**
厨师	直到	小的	气泡	出现	在	表面	.

煮至表面出现小气泡即可。

[ˈluːs(ə)n][ˈɛdʒəz, ˈɛdʒɪz][wɪð; wɪθ][ˈspætʃələ] , [tɜːrn] [ˈpænkeɪk] [ˈdʒentli][ænd; ənd] [ˈfɪnɪʃ] [ˈbeɪkɪŋ] [ɑːn] [ˈʌðər]

Loosen	**edges**	**with**	**spatula**	**,**	**turn**	**pancake**	**gently**	**and**	**finish**	**baking**	**on**	**other**
松开	边缘	和	抹刀	,	转动	饼子	轻轻地	和	结束	烘烤	在	其他

[saɪd] .

side	**.**
边	.

用铲子将煎饼边缘与锅铲分离，轻轻翻面，然后继续煎至另一面金黄。

[leɪ] [ɑːn] [ˈtaʊəl] [ɔːr][əbˈzɔːrbəntˌəbˈsɔːrbənt][ˈpeɪpər] ; [pleɪs] [ɪn] [loʊ] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] [kiːp] [wɔːrm] .

Lay	**on**	**towel**	**or**	**absorbent**	**paper**	**;**	**place**	**in**	**low**	**oven**	**to**	**keep**	**warm**	**.**
莱	在	毛巾	或者	吸收剂	纸	;	地方	在	低的	烤箱	到	保持	温暖的	.

放在毛巾或吸水纸上；放入低温烤箱保温。

[spred] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ] [ˈʃʊgər] , [dʒæm] , [ˈæpəlˌsɔːs] , [ɔːr] [wɪpt] [kriːm] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .

Spread	**each**	**with**	**sugar**	**,**	**jam**	**,**	**applesauce**	**,**	**or**	**whipped**	**cream**	**,**	**etc**	**.**
传播	每个	和	糖	,	果酱	,	苹果酱	,	或者	鞭打	奶油	,	ETC	.

[ænd; ənd][roʊl] [ʌp] [laɪk] [ˈdʒeli][roʊl] .

and	**roll**	**up**	**like**	**jelly**	**roll**	**.**
和	卷	向上	喜欢	果冻	卷	.

在每个面团上涂上糖、果酱、苹果酱或鲜奶油等，然后像卷果冻卷一样卷起来。

[sɜːrv] [wɔːrm] .
Serve warm .
服务 温暖的 .

趁热食用。

[meɪks] [əˈbaʊt] - .
Makes about 15 .
制作 关于 - .

大约可做15个。

['brekfəst] [rɪŋ]
BREAKFAST RING
早餐 戒指

早餐圈

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat oven to 400° (mod . hot) .
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[ʃeɪp] ['bɪskɪt] [doʊ] ([piː] . [θriː]) ['ɪntuː] - [bɔːlz] .
Shape Biscuit dough (p . 3) into 12 balls .
形状 饼干 面团 (p . 3) 进入 - 球 .

将饼干面团（第 3 页）揉成 12 个球状。

[melt] ⅓ [kʌp] ['bʌtər] [ænd; ənd] [pɔːr] [əˈbaʊt][θriː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
Melt ⅓ cup butter and pour about 3 tbsp .
熔化 ⅓ 杯子 黄油 和 倒 关于 3 汤匙 .

融化 ⅓ 杯黄油，倒入约 3 汤匙。

[ʌv; əv][ˌaɪ ˈtiː]['ɪntuː][ə; eɪ][naɪn] - [rɪŋ] [moʊld] .
of it into a 9 ' ring mold .
的 它 进入 一个 9 - 戒指 模具 .

将其放入 9 英寸的环形模具中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][θriː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
Sprinkle with 3 tbsp .
撒 和 3 汤匙 .

撒上 3 汤匙。

[braʊn] ['ʃʊgər] , - ['tʃeriːz] (['kændid] [ɔːr][ˌmærəˈʃiːnoʊ; ˌmærəˈskiːnoʊ]) , [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [nʌts] .
brown sugar , 12 cherries (candied or maraschino) , and ¼ cup nuts .
棕色的 糖 , - 樱桃 (脯 或者 樱桃酒) , 和 ¼ 杯子 坚果 .

红糖、12 颗樱桃（蜜饯或糖渍樱桃）和 ¼ 杯坚果。

[roʊl] [bɔːlz] [ɪn] [rest] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] , [ðen] [ɪn] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
Roll balls in rest of melted butter , then in mixture of ½ cup sugar , 1 tsp .
卷 球 在 休息 的 融化 黄油 , 然后 在 混合物 的 ½ 杯子 糖 , 1 茶匙 .

将球状物在剩余的融化黄油中滚动，然后在 ½ 杯糖、1 茶匙盐的混合物中滚动。

['sɪnəmən] , [θriː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] . [tʃɑːpt] [nʌts] .
cinnamon , 3 tbsp . chopped nuts .
肉桂 , 3 汤匙 . 切碎 坚果 .

肉桂粉，3汤匙碎坚果。

[pleɪs] [ɪn] [rɪŋ] [moʊld] .
Place in ring mold .
地方 在 戒指 模具 .

放入环形模具中。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 25 to 30 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤25至30分钟。

[teɪk] [frʌm; frəm][pæn] [waɪl] [wɔːrm] .
Take **from** **pan** **while** **warm** **.**
拿 从 平底锅 尽管 温暖的 .

趁热从锅里取出。

[kə'loʊniəl] ['dʒeli] [stæk]
COLONIAL **JELLY** **STACK**
殖民 果冻 堆

结肠果冻堆

[meɪk] ['pænkeɪk] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Make **Pancake** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **.**
制作 饼子 连击 (p . 2) .

制作煎饼面糊（第 2 页）。

[pɔːr] [ə'baʊt] ½ [kʌp] ['bætər] ['ɑːntə] ['hiːtɪd] ['grɪdl] [fɔːr; fər] [iːtʃ] ['pænkeɪk] .
Pour **about** **½** **cup** **batter** **onto** **heated** **griddle** **for** **each** **pancake** **.**
倒 关于 ½ 杯子 连击 到 加热 烤盘 为了 每个 饼子 .

每次煎饼时，将约 ½ 杯面糊倒入加热的煎锅中。

[pleɪs] [wʌn] ['pænkeɪk] [ɑːn][wɔːrm] [pleɪt] [ænd; ənd] [spred] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ][sɔːft] ['bʌtər] [ænd; ənd]
Place **1** **pancake** **on** **warm** **plate** **and** **spread** **generously** **with** **soft** **butter** **and**
地方 1 饼子 在 温暖的 盘子 和 传播 慷慨地 和 柔软的 黄油 和
['dʒeli] .
jelly **.**
果冻 .

将1张煎饼放在温热的盘子上，涂上大量的软化黄油和果酱。

[tɑːp][wɪð; wɪθ]['sekənd] ['pænkeɪk] .
Top **with** **second** **pancake** **.**
顶部 和 第二 饼子 .

在上面放上第二张煎饼。

[spred] [ænd; ənd] [rɪ'piːt] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər][sɪks] [haɪ] .
Spread **and** **repeat** **until** **they** **are** **6** **high** **.**
传播 和 重复 直到 他们 是 6 高的 .

摊开并重复此步骤，直到高度达到 6 英寸。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .
Sprinkle **with** **confectioners** **'** **sugar** **.**
撒 和 糖果商 - 糖 .

撒上糖粉。

[kʌt] [stæk] ['ɪntuː] [wedʒz] .
Cut **stack** **into** **wedges** **.**
切 堆 进入 楔形 .

将堆叠物切成楔形。

[sɜːrv] [hɑːt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

[sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .
6 **servings** **.**
6 份量 .

6人份。

[niːt] [trɪk] : [tuː; tə] [kiːp] ['pænkeɪks] [hɑːt][ʌn'tɪl] [ɔːl][ɑːr; ər] [beɪkt] ,
Neat **Trick** **:** **To** **keep** **pancakes** **hot** **until** **all** **are** **baked** **,**
整洁的 诡计 : 到 保持 煎饼 热的 直到 全部 是 烘焙 ,

妙招：为了让煎饼保持热度直到全部烤好，

[pleɪs] [bɪˈtwiːn] [foʊldz][ʌv; əv] [ˈtaʊəl] [ɪn][wɔːrm][ˈʌv(ə)n] .
place between folds of towel in warm oven .
地方 之间 折叠 的 毛巾 在 温暖的 烤箱 .

将其放在温热的烤箱中，用毛巾包裹。

[ˈsʌndeɪ] [brʌntʃ]
SUNDAY BRUNCH
星期日 早午餐

周日早午餐

[fruːt] [ˈkɑːmpoʊt]
Fruit Compote
水果 果酱

水果蜜饯

[kəˈloʊniəl][ˈdʒeli] [stæk]
Colonial Jelly Stack
殖民 果冻 堆

殖民地果冻堆

[brɔɪld] [hæm] , [ˈbeɪkən] , [ɔːr] [ˈsɒsɪdʒɪz]
Broiled ham , bacon , or sausages
烤制 火腿 , 熏肉 , 或者 香肠

烤火腿、培根或香肠

Coffee11
Coffee11
Coffee11

Coffee11

[ə; eɪ][ˈklevər] [twɪst] [ʌv; əv][jʊr; jər] [ˈbɪskɪt] [doʊ] , [ə; eɪ][dæb][ʌv; əv] [ˈsʌmθɪŋ] [swiːt] , [juːv] [beɪkt]
A clever twist of your biscuit dough , a dab of something sweet , you've baked
一个 聪明的 捻 的 你的 饼干 面团 , 一个 轻拍 的 某物 甜的 , 你已经 烘焙
[wɔːrm] ,
warm ,
温暖的 ,

巧妙地扭转一下饼干面团，抹上一点甜的东西，烤出来的饼干热乎乎的。

[triːts] [laɪk] [ðiːz] .
breakfasty treats like these .
早餐 款待 喜欢 这些 .

像这样的早餐小点心。

[ˈbeti] [ˈkrɑːkɝ]
Betty Crocker
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

[ˈstrʊzəl] [ˈrɪbən] [ˈkɔːfi] [keɪk]
STREUSEL RIBBON COFFEE CAKE
酥粒 丝带 咖啡 蛋糕

酥粒丝带咖啡蛋糕

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat oven to 400° (mod . hot) .
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[meɪk] [ˈkɔːfi] [keɪk] [ˈbætər] ([piː] . [ˌtuːˈtuː]) .
Make Coffee Cake batter (p . 2) .
制作 咖啡 蛋糕 连击 (p . 2) .

制作咖啡蛋糕面糊（第 2 页）。

[spred] [hæf][ɪn] [griːst] [ænd; ənd]['flaʊərd] 10x6 - ['ɑːblɔːŋ][pæn] .
Spread half in greased and floured 10x6 ' oblong pan .
传播 一半 在 涂油 和 撒了面粉 10x6 - 长方形 平底锅 .

将一半倒入抹了油撒了面粉的 10x6 英寸长方形烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][hæf][ʌv; əv] ['strʊzəl] ['tɑːpɪŋ] .
Sprinkle with half of Streusel Topping .
撒 和 一半 的 酥粒 配料 .

撒上约一半的酥粒。

[tɑːp][wɪð; wɪθ][rest][ʌv; əv]['bætər] , [ðen] [rest][ʌv; əv] ['strʊzəl] .
Top with rest of batter , then rest of streusel .
顶部 和 休息 的 连击 , 然后 休息 的 酥粒 .

在上面铺上剩余的面糊，再撒上剩余的酥粒。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 20 to 25 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤20至25分钟。

['strʊzəl] ['tɑːpɪŋ] : [mɪks] ½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt]) , [ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
Streusel Topping : Mix ½ cup brown sugar (packed) , 2 tsp .
酥粒 配料 : 混合 ½ 杯子 棕色的 糖 (包装) , 2 茶匙 .

酥粒配料：混合 ½ 杯红糖（压实）、2 茶匙。

['sɪnəmən] , [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
cinnamon , 2 tbsp .
肉桂 , 2 汤匙 .

肉桂，2汤匙

['bɪˌskwɪk] , [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Bisquick , 2 tbsp .
Bisquick , 2 汤匙 .

Bisquick，2 汤匙

[meltid] ['bʌtər] , ½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] .
melted butter , ½ cup chopped nuts .
融化 黄油 , ½ 杯子 切碎 坚果 .

融化的黄油，半杯切碎的坚果。

[dʒæm] [twɪsts]
JAM TWISTS
果酱 曲折

果酱扭扭

(['piktʃəd] [ɑːn][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv] [bæk] ['kʌvər] .)
(Pictured on inside of back cover .)
(如图所示 在 里面 的 后退 覆盖 .)

（图片见封底内页。）

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [kriːm] [ɔːr] ⅓ [kʌp] [mɪlk]
½ cup cream or ⅓ cup milk
½ 杯子 奶油 或者 ⅓ 杯子 牛奶

半杯奶油或三分之一杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
2 cups Bisquick
2 杯子 Bisquick

杯 Bisquick

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

2 汤匙

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

⅓ [kʌp] [θɪk] [dʒæm][ɔːr] [prɪˈzɜːrv]
⅓ **cup** **thick** **jam** **or** **preserves**
⅓ 杯子 厚的 果酱 或者 果酱

⅓ 杯浓稠果酱或蜜饯

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[griːs] [braʊn] ['peɪpər][ænd; ənd] [leɪ] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Grease **brown** **paper** **and** **lay** **on** **baking** **sheet** **.**
润滑脂 棕色的 纸 和 躺 在 烘烤 床单 .

在牛皮纸上抹油，然后铺在烤盘上。

[blend] [eg] [ænd; ənd] [kriːm] [təˈgeðər] .
Blend **egg** **and** **cream** **together** **.**
混合 蛋 和 奶油 一起 .

将鸡蛋和奶油混合均匀。

[stɜːr][ɪn] ['bɪˌskwɪk] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ʌnˈtɪl] [wel] ['blendɪd] .
Stir **in** **Bisquick** **and** **sugar** **until** **well** **blended** **.**
搅拌 在 Bisquick 和 糖 直到 出色地 混合 .

加入速溶面粉和糖，搅拌至完全融合。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] ['sɜːrfɪs] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] .
Turn **out** **on** **surface** **sprinkled** **with** **Bisquick** **.**
转动 出去 在 表面 撒上 和 Bisquick .

倒在撒了速溶面粉的表面上。

[roʊl]['dʒentli][tuː; tə] ['laɪtli] [koʊt] [doʊ] .
Roll **gently** **to** **lightly** **coat** **dough** **.**
卷 轻轻地 到 轻轻 外套 面团 .

轻轻滚动，使面团表面略微裹上一层。

[niːd] - [taɪmz] .
Knead **15** **times** **.**
揉 - 时代 .

揉面15次。

[roʊl]['ɪntuː][ə; eɪ] 15x9 - ['rektæŋg(ə)l] .
Roll **into** **a** **15x9** **'** **rectangle** **.**
卷 进入 一个 15x9 - 长方形 .

擀成 15x9 英寸的长方形。

[spred] [wɪð; wɪθ][dʒæm] .
Spread **with** **jam** **.**
传播 和 果酱 .

涂上果酱。

[foʊld][ɪn] [θɜːrd] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] 15x3 - ['rektæŋg(ə)l] .
Fold **in** **thirds** **lengthwise** **to** **make** **a** **15x3** **'** **rectangle** **.**
折叠 在 三分之一 纵向 到 制作 一个 15x3 - 长方形 .

沿长度方向对折三次，形成一个 15x3 英寸的长方形。

[kʌt] [ɪn][wʌn] - [strɪps] .
Cut in 1 ' strips .
切 在 1 - 条状物 .

切成1英寸宽的条状。

['hoʊldɪŋ] [strɪp] [æt; ət][bəuθ]['ɛndz] , [twɪst] [ɪn] ['ɑːpəzɪt] [də'rekʃ(ə)nz] [twaɪs] , ['fɔːmiŋ] [ə; eɪ]['spaɪrəl] .
Holding strip at both ends , twist in opposite directions twice , forming a spiral .
保持 条 在 两个都 结束 , 捻 在 对面的 方向 两次 , 成型 一个 螺旋 .

抓住纸带两端，向相反方向扭转两次，形成螺旋状。

[pleɪs] [twɪsts] 1½ - [ə'pɑːrt][ɑːn] [griːst] ['peɪpər] , ['presɪŋ] [bəuθ]['ɛndz] [daʊn] .
Place twists 1½ ' apart on greased paper , pressing both ends down .
地方 曲折 1½ - 除 在 涂油 纸 , 紧迫 两个都 结束 向下 .

将麻花状的麻花间隔 1½ 英寸放在涂了油的纸上，并将两端向下压紧。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 10 to 12 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 10 至 12 分钟。

[dʌst] [tɑːps][wɪð; wɪθ] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .
Dust tops with confectioners ' sugar .
灰尘 最高额 和 糖果商 - 糖 .

在顶部撒上糖粉。

[rɪ'muːv] [ɪ'miːdiətli] .
Remove immediately .
消除 立即地 .

立即移除。

[meɪks] - .
Makes 15 .
制作 - .

可做15个。

['tʃeri] - ['reɪz(ə)n] ['kɔːfi] [keɪk]
CHERRY - RAISIN COFFEE CAKE
樱桃 - 葡萄干 咖啡 蛋糕

樱桃葡萄干咖啡蛋糕

(['piktʃəd] [ɑːn]['kʌvər] .)
(Pictured on cover .)
(如图所示 在 覆盖 .)

（封面图片所示。）

[meɪk] ['kɔːfi] [keɪk] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Make Coffee Cake batter (p . 2) .
制作 咖啡 蛋糕 连击 (p . 2) .

制作咖啡蛋糕面糊（第 2 页）。

[spred] [ɪn] [griːst] [naɪn] - [skwer] [pæn] .
Spread in greased 9 ' square pan .
传播 在 涂油 9 - 正方形 平底锅 .

铺在抹了油的9英寸方形烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ½ [kʌp]['reɪzɪnz] , ¼ [tiː'ɛs'piː] .
Sprinkle with mixture of ¼ cup brown sugar , ½ cup raisins , ¼ tsp .
撒 和 混合物 的 ¼ 杯子 棕色的 糖 , ½ 杯子 葡萄干 , ¼ 茶匙 .

撒上由 ¼ 杯红糖、½ 杯葡萄干、¼ 茶匙盐混合而成的粉末。

['sɪnəmən] .
cinnamon .
肉桂 .

肉桂。

[spuːn] ⅔ [kʌp] ['tʃeri] [dʒæm]['oʊvər][tɑːp] .
Spoon ⅔ cup cherry jam over top .
勺子 ⅔ 杯子 樱桃 果酱 超过 顶部 .

在上面淋上 ⅔ 杯樱桃果酱。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 20 to 25 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤20至25分钟。

[wen] [stɪl] [wɔːrm] , [frɔːst][wɪð; wɪθ]['aɪsɪŋ] [meɪd] [frʌm; frəm] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mɪlk] .
When still warm , frost with icing made from confectioners ' sugar and milk .
什么时候 仍然 温暖的 , 霜 和 糖霜 制成 从 糖果商 - 糖 和 牛奶 .

趁热用糖粉和牛奶制成的糖霜进行装饰。

[sɜːrv] [wɔːrm] .
Serve warm .
服务 温暖的 .

趁热食用。

['ɔrɪndʒ] ['kɔːfi] [keɪk]
ORANGE COFFEE CAKE
橙子 咖啡 蛋糕

橙香咖啡蛋糕

[meɪk] ['kɔːfi] [keɪk] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [mɪlk] .
Make Coffee Cake (p . 2) — except add ¾ cup orange juice in place of milk .
制作 咖啡 蛋糕 (p . 2) — 除了 添加 ¾ 杯子 橙子 汁 在 地方 的 牛奶 .

制作咖啡蛋糕（第 2 页）——但用 ¾ 杯橙汁代替牛奶。

[bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] , [tɑːp][wɪð; wɪθ]
Before baking , top with
前 烘烤 , 顶部 和

烘烤前，在上面撒上.....

['ɔrɪndʒ] ['kærəml; 'kɑːrml] ['tɑːpɪŋ] : [mɪks] ¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] , ½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt]) , [wʌn][tiː'ɛs'piː] .
Orange Caramel Topping : Mix ¼ cup chopped nuts , ½ cup brown sugar (packed) , 1 tsp .
橙子 焦糖 配料 : 混合 ¼ 杯子 切碎 坚果 , ½ 杯子 棕色的 糖 (包装) , 1 茶匙 .

橙子焦糖淋面：混合 ¼ 杯切碎的坚果、½ 杯红糖（压实）、1 茶匙。

['sɪnəmən] , [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
cinnamon , 2 tbsp .
肉桂 , 2 汤匙 .

肉桂，2汤匙

['sɔfənd] ['bʌtər] , [ænd; ənd][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
softened butter , and 1 tbsp .
软化 黄油 , 和 1 汤匙 .

软化的黄油，以及 1 汤匙。

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] .
grated orange rind .
磨碎的 橙子 果皮 .

磨碎的橙皮。

['sɪnəmən] [roʊlz]
CINNAMON ROLLS
肉桂 卷

肉桂卷

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɑːt]) .
Heat oven to 425° (hot) .
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[meɪk] [fruːt] ['ʃɔːrtkeɪk] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Fruit Shortcake dough (p . 3) .
制作 水果 草莓蛋糕 面团 (p . 3) .

制作水果酥饼面团（第 3 页）。

[roʊl]['ɪntuː] 16x7 - ['rektæŋg(ə)l] .
Roll into 16x7 ' rectangle .
卷 进入 16x7 - 长方形 .

擀成 16x7 英寸的长方形。

[spred] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Spread with 2 tbsp .
传播 和 2 汤匙 .

涂抹2汤匙。

[sɔːft] ['bʌtər] .
soft butter .
柔软的 黄油 .

软化的黄油。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ¼ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn][tiː'ɛs'piː] .
Sprinkle with mixture of ¼ cup sugar and 1 tsp .
撒 和 混合物 的 ¼ 杯子 糖 和 1 茶匙 .

撒上 ¼ 杯糖和 1 茶匙盐的混合物。

['sɪnəmən] .
cinnamon .
肉桂 .

肉桂。

[roʊl] [ʌp] ['taɪtli] ['staːtiŋ] [æt; ət] [lɔːŋ] [saɪd] .
Roll up tightly starting at long side .
卷 向上 紧紧 开始 在 长的 边 .

从长边开始紧紧卷起。

[kʌt] [ɪn][wʌn] - ['slaɪsɪz] .
Cut in 1 ' slices .
切 在 1 - 切片 .

切成1英寸厚的片。

[beɪk] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] , [ɔːr][ɪn] [griːst] ['mʌfɪn] [kʌps] - [mɪn] . [meɪks] [ə'baʊt] - [roʊlz] .
Bake on greased baking sheet , or in greased muffin cups 15 min . Makes about 16 rolls .
烤 在 涂油 烘烤 床单 , 或者 在 涂油 松饼 杯子 - 最小 . 制作 关于 - 卷 .

在抹了油的烤盘上或抹了油的松饼杯中烘烤 15 分钟。大约可做 16 个面包卷。

['bʌtərskɑːtʃ] [pɪ'kɑːn] [roʊlz]
BUTTERSCOTCH PECAN ROLLS
奶油糖果 胡桃 卷

奶油糖山核桃卷

(['piktʃəd] [ɑːn]['kʌvər] .)
(Pictured on cover .)
(如图所示 在 覆盖 .)

（封面图片所示。）

[mɪks] ½ [kʌp] [meltid] ['bʌtər] , ½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt]) .
Mix ½ cup melted butter , ½ cup brown sugar (packed) .
混合 ½ 杯子 融化 黄油 , ½ 杯子 棕色的 糖 (包装) .

将 ½ 杯融化的黄油和 ½ 杯红糖（压实）混合。

[spuːn] ['ɪntuː] - ['mʌfɪn] [kʌps] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː][pɪ'kɑːn] [hævz] [ɪn] [iːtʃ] .

Spoon	**into**	**16**	**muffin**	**cups**	**with**	**2**	**or**	**3**	**pecan**	**halves**	**in**	**each**	**.**
勺子	进入	-	松饼	杯子	和	2	或者	3	胡桃	一半	在	每个	.

将面糊舀入 16 个松饼杯中，每个杯子里放 2 或 3 半个山核桃。

['fɑːloʊ] ['resəpi][fɔːr; fər] ['sɪnəmən] [roʊlz] .

Follow	**recipe**	**for**	**Cinnamon**	**Rolls**	**.**
跟随	食谱	为了	肉桂	卷	.

按照肉桂卷的食谱制作。

[pleɪs] [wʌn] [slaɪs] [ɪn] [iːtʃ] ['mʌfɪn] [kʌp] . -

Place	**one**	**slice**	**in**	**each**	**muffin**	**cup**	**.**	**12**
地方	一	片	在	每个	松饼	杯子	.	-

将一片面包放入每个松饼杯中。12

[ˌæftər'nuːn] [rɪ'freʃmənts]

Afternoon	**Refreshments**
下午	茶点

下午茶点

[nʌt] [bred]

NUT	**BREAD**
坚果	面包

坚果面包

['naɪsɪst] [θɪŋ] [juː; jʊ] [kæn; kən] [duː] [fɔːr; fər] [tiː] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

Nicest	**thing**	**you**	**can**	**do**	**for**	**tea**	**sandwiches**	**.**
最友善的	事物	你	能	做	为了	茶	三明治	.

做茶点三明治是最好的选择。

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

1¼ [kʌps] [mɪlk]

1¼	**cups**	**milk**
1¼	杯子	牛奶

1¼ 杯牛奶

[θriː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

3	**cups**	**Bisquick**
3	杯子	Bisquick

杯 Bisquick

1½ [kʌps] [tʃɑːpt] [nʌts]

1½	**cups**	**chopped**	**nuts**
1½	杯子	切碎	坚果

1.5 杯切碎的坚果

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .

Heat	**oven**	**to**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**)**	**.**
热	烤箱	到	350°	(	模组	.	)	.

将烤箱预热至 350°（中等）。

[blend] [fɜːrst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] .

Blend	**first**	**four**	**ingredients**	**.**
混合	第一的	四	原料	.

将前四种原料混合。

[biːt] [hɑːrd] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .
Beat hard 30 seconds .
打 难的 - 秒 .

用力击打30秒。

[stɜːr][ɪn] [nʌts] .
Stir in nuts .
搅拌 在 坚果 .

拌入坚果。

[pɔːr] ['ɪntuː] [wel] [griːst] 9×5×2½ - [loʊf][pæn] .
Pour into well greased 9×5×2½ ' loaf pan .
倒 进入 出色地 涂油 9×5×2½ - 面包 平底锅 .

倒入抹好油脂的 9×5×2½ 英寸面包模具中。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . , [ʌn'tɪl] ['tuːθpɪk] [stʌk] ['ɪntuː]['sentər] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] .
Bake 45 to 50 min . , until toothpick stuck into center comes out clean .
烤 - 到 - 最小 . , 直到 牙签 卡住 进入 中心 来 出去 干净的 .

烘烤 45 至 50 分钟，直到插入蛋糕中心的牙签取出时干净为止。

[kræk] [ɪn][tɑːp][ɪz]['tɪpɪk(ə)l] .
Crack in top is typical .
裂缝 在 顶部 是 典型的 .

顶部出现裂缝是正常现象。

[kuːl] [bɪ'fɔːr] ['slaɪsɪŋ] .
Cool before slicing .
凉爽的 前 切片 .

冷却后再切片。

[fruːt] [nʌt] [bred]
FRUIT NUT BREAD
水果 坚果 面包

水果坚果面包

[duː][æz; əz] [ə'bʌv] , ['juːzɪŋ] ¾ [kʌp] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] 1¼ [kʌps] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][mɪlk] .
Do as above , using ¾ cup sugar , and 1¼ cups orange juice in place of milk .
做 作为 多于 , 使用 ¾ 杯子 糖 , 和 1¼ 杯子 橙子 汁 在 地方 的 牛奶 .

按照上述步骤操作，用 ¾ 杯糖和 1¼ 杯橙汁代替牛奶。

[rɪ'duːs] [nʌts] [tuː; tə] ¾ [kʌp] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz][ɔːr] [tʃɑːpt] [draɪd] ['eɪprɪkɒts] , [deɪts]
Reduce nuts to ¾ cup and add 1 cup raisins or chopped dried apricots , dates
减少 坚果 到 ¾ 杯子 和 添加 1 杯子 葡萄干 或者 切碎 干燥 杏子 , 日期
, [ɔːr] [pruːnz] .
, or prunes .
, 或者 西梅 .

将坚果减至 3/4 杯，加入 1 杯葡萄干或切碎的杏干、枣干或西梅干。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 55 to 60 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 55 至 60 分钟。

(['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [nʌt] [bred] ['piktʃəd] [ɑːn]['kʌvər] .)
(Apricot Nut Bread pictured on cover .)
(杏 坚果 面包 如图所示 在 覆盖 .)

（封面图片为杏子面包。）

[bə'nænə] [nʌt] [bred]
BANANA NUT BREAD
香蕉 坚果 面包

香蕉坚果面包

[meɪk] [nʌt] [bred] ['juːzɪŋ] ¾ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ½ [kʌp] [mɪlk] .

Make	Nut	Bread	using	¾	cup	sugar	and	½	cup	milk	.
制作	坚果	面包	使用	¾	杯子	糖	和	½	杯子	牛奶	.

用 ¾ 杯糖和 ½ 杯牛奶制作坚果面包。

[rɪ'duːs] [nʌts] [tuː; tə] ¾ [kʌp] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] [mæʃt] [bə'nænəz] ([ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː]) .

Reduce	nuts	to	¾	cup	,	and	add	1	cup	mashed	bananas	(	2	to	3	)	.
减少	坚果	到	¾	杯子	,	和	添加	1	杯子	捣碎	香蕉	(	2	到	3	)	.

将坚果减至 ¾ 杯，再加入 1 杯捣碎的香蕉（2 至 3 根）。

['ɔrɪndʒ] [nʌt] [bred]

ORANGE	NUT	BREAD
橙子	坚果	面包

橙香坚果面包

[meɪk] [nʌt] [bred] ['juːzɪŋ] ¾ [kʌp] ['ʃʊgər] .

Make	Nut	Bread	using	¾	cup	sugar	.
制作	坚果	面包	使用	¾	杯子	糖	.

用 ¾ 杯糖制作坚果面包。

[juːz] 1¼ [kʌps] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] [plʌs] [wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Use	1¼	cups	orange	juice	plus	1	tbsp	.
使用	1¼	杯子	橙子	汁	加	1	汤匙	.

使用 1¼ 杯橙汁加 1 汤匙。

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [mɪlk] .

grated	orange	rind	instead	of	milk	.
磨碎的	橙子	果皮	反而	的	牛奶	.

用橙皮屑代替牛奶。

[rɪ'duːs] [nʌts] [tuː; tə] ¾ [kʌp] .

Reduce	nuts	to	¾	cup	.
减少	坚果	到	¾	杯子	.

把坚果减至四分之三杯。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	50	to	55	min	.
烤	-	到	-	最小	.

烘烤 50 至 55 分钟。

[niːt] [trɪk] : [fɔːr; fər] ['deɪnti] [raʊndz] , [dɪ'vaɪd] ['bætər] [ə'mʌŋ] [faɪv] [suːp] [kænz][ɔːr][θriː] # - [kænz] ,

Neat	Trick	:	For	dainty	rounds	,	divide	batter	among	5	soup	cans	or	3	#	303	cans	,
整洁的	诡计	:	为了	纤巧	回合	,	划分	连击	之中	5	汤	罐头	或者	3	#	-	罐头	,

妙招：想要做出精致的小圆饼，可以将面糊分成5份，分别装入5个汤罐或3个303号罐头中。

['fɪlɪŋ] ['oʊnli][hæf] [fʊl] .

filling	only	half	full	.
填充	仅有的	一半	满的	.

只装了一半。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	40	to	50	min	.
烤	-	到	-	最小	.

烘烤40至50分钟。

['velvɪt] [krʌm] [keɪk]

VELVET	CRUMB	CAKE
天鹅绒	屑	蛋糕

天鹅绒碎屑蛋糕

1⅓ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

1⅓	cups	Bisquick
1⅓	杯子	Bisquick

1⅓ 杯 Bisquick

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[θriː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
3 tbsp .
3 汤匙 .

汤匙

[sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]
soft shortening
柔软的 缩短

软起酥油

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

¾ [kʌp] [mɪlk] [[wʌn]]
¾ cup milk [1]
¾ 杯子 牛奶 [1]

¾ 杯牛奶[1]

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

1 茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等温度）。

[griːs] [ænd; ənd]['flaʊər][æn; ən][eɪt] - [skwer] [ɔːr][naɪn] - [raʊnd] [pæn] .
Grease and flour an 8 ' square or 9 ' round pan .
润滑脂 和 面粉 一个 8 - 正方形 或者 9 - 圆形的 平底锅 .

在 8 英寸方形或 9 英寸圆形烤盘上抹油撒粉。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , ['ʃʊgər] .
Mix Bisquick , sugar .
混合 Bisquick , 糖 .

混合 Bisquick 粉和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [eg] , ¼ [kʌp][ʌv; əv][mɪlk] .
Add shortening , egg , ¼ cup of milk .
添加 缩短 , 蛋 , ¼ 杯子 的 牛奶 .

加入起酥油、鸡蛋、1/4杯牛奶。

[biːt] ['vɪgərəsli] [wʌn][mɪn] .
Beat vigorously 1 min .
打 大力 1 最小 .

用力搅拌 1 分钟。

[stɜːr][ɪn]['grædʒuəli] [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk] , [vəˈnɪlə] .
Stir in gradually remaining milk , vanilla .
搅拌 在 逐步地 其余的 牛奶 , 香草 .

慢慢倒入剩余的牛奶和香草精，搅拌均匀。

[biːt] ½ [mɪn] . [pɔːr] ['ɪntuː] [prɪ'perd] [pæn] .
Beat ½ min . Pour into prepared pan .
打 ½ 最小 . 倒 进入 准备 平底锅 .

搅拌半分钟。倒入准备好的平底锅中。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 35 to 40 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 35 至 40 分钟。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [brɔɪld] ['tɑːpɪŋ] [waɪl] [wɔːrm] .
Cover with Broiled Topping while warm .
覆盖 和 烤制 配料 尽管 温暖的 .

趁热盖上烤好的配料。

[brɔɪld] ['tɑːpɪŋ] : [mɪks][θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Broiled Topping : Mix 3 tbsp .
烤制 配料 : 混合 3 汤匙 .

烤制配料：混合 3 汤匙。

['bʌtər] , [meltid][ɔːr] ['sɔfənd] ; ⅓ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt]) ; [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
butter , melted or softened ; ⅓ cup brown sugar (packed) ; 2 tbsp .
黄油 , 融化 或者 软化 ; ⅓ 杯子 棕色的 糖 (包装) ; 2 汤匙 .

融化或软化的黄油；⅓ 杯红糖（压实）；2 汤匙。

[kriːm] ; ½ [kʌp]['wiːtiːz, 'hwiːtiːz][ɔːr]['koʊkənʌt] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] ; ¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] .
cream ; ½ cup Wheaties or coconut , if desired ; ¼ cup chopped nuts .
奶油 ; ½ 杯子 麦片 或者 椰子 , 如果 想要的 ; ¼ 杯子 切碎 坚果 .

奶油；½ 杯小麦片或椰丝（可选）；¼ 杯碎坚果。

[spred] [ɑːn] [beɪkt] [keɪk] .
Spread on baked cake .
传播 在 烘焙 蛋糕 .

涂抹在烤好的蛋糕上。

[pleɪs] [ə'baʊt][θriː] - ['ʌndər] ['brɔɪlər] ([loʊ] [hiːt]) [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['bʌblz] [ænd; ənd] ['braʊnz] ([θriː]
Place about 3 ' under broiler (low heat) until mixture bubbles and browns (3
地方 关于 3 - 在下面 肉鸡 (低的 热) 直到 混合物 气泡 和 棕色 (3
[tuː; tə][faɪv][mɪn] .) .
to 5 min .) .
到 5 最小 .) .

将面团放在烤箱上层烤架下方约 3 英寸处（低温），烤至混合物起泡并变成褐色（3 至 5 分钟）。

[duː][nɑːt][bɜːrn] !
Do not burn !
做 不是 烧伤 !

不要烧毁！

[ɪ'speʃəli] [gʊd] [wɔːrm] .
Especially good warm .
尤其 好的 温暖的 .

特别适合保暖。

[[wʌn]] [ɪn]['æltɪtjuːdz]['oʊvər][θriː] , - [fiːt] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
[1] In altitudes over 3 , 500 feet , add 2 tbsp .
[1] 在 海拔 超过 3 , - 脚 , 添加 2 汤匙 .

[1]海拔超过 3,500 英尺时，加 2 汤匙。

[mɔːr] [mɪlk] .
more milk .
更多的 牛奶 .

再来点牛奶。

[beɪk] [æt; ət] 375° ([kwɪk] [mɑːd] .) - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake **at** **375°** **(** **quick** **mod** **.** **)** **25** **to** **30** **min** **.**
烤 在 375° (快的 模组 .) - 到 - 最小 .

以 375° 烘烤（快速模式）25 至 30 分钟。

['paɪnæp(ə)l] ['stɪki] [bʌnz]
PINEAPPLE **STICKY** **BUNS**
菠萝 黏 面包

菠萝粘面包

['pɜːrfɪkt] [wen] [ðə; ði]['gɝːlz][drɑːp][ɪn][tuː; tə] [tʃæt] [ænd; ənd][sɪp] .
Perfect **when** **the** **girls** **drop** **in** **to** **chat** **and** **sip** **.**
完美的 什么时候 这 女孩们 降低 在 到 聊天 和 啜饮 .

女孩们过来聊天小酌的时候，这里是绝佳之选。

¾ [kʌp] [dreɪnd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]
¾ **cup** **drained** **crushed** **pineapple**
¾ 杯子 排水 碎 菠萝

¾ 杯沥干水分的碎菠萝

½ [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər]
½ **cup** **soft** **butter**
½ 杯子 柔软的 黄油

半杯软化黄油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt])
½ **cup** **brown** **sugar** **(** **packed** **)**
½ 杯子 棕色的 糖 (包装)

半杯红糖（压实）

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

1 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **425°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][dɪ'vaɪd] [ə'mʌŋ] - [lɑːrdʒ] [griːst] ['mʌfɪn] [kʌps] .
Mix **ingredients** **and** **divide** **among** **12** **large** **greased** **muffin** **cups** **.**
混合 原料 和 划分 之中 - 大的 涂油 松饼 杯子 .

将所有材料混合，然后分成12份，分别放入抹了油的大号松饼模具中。

[meɪk] [fruːt] ['ʃɔːrtkeɪk] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make **Fruit** **Shortcake** **dough** **(** **p** **.** **3** **)** **.**
制作 水果 草莓蛋糕 面团 (p . 3) .

制作水果酥饼面团（第 3 页）。

[spuːn] ['oʊvər]['paɪnæp(ə)l]['mɪkstʃər] .
Spoon **over** **pineapple** **mixture** **.**
勺子 超过 菠萝 混合物 .

将混合物舀到菠萝上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake **15** **to** **20** **min** **.**
烤 - 到 - 最小 .

烘烤15至20分钟。

[ɪn'vɜːrt][ɑːn] [treɪ] [ɔːr] [ræk] [ɪ'miːdiətli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə][pænz] . -

Invert	**on**	**tray**	**or**	**rack**	**immediately**	**to**	**prevent**	**sticking**	**to**	**pans**	**.**	**13**
倒置	在	托盘	或者	架子	立即地	到	防止	粘性	到	平底锅	.	-

立即将食物倒扣在托盘或架子上，以防止粘锅。13

['pɑːrti] [snæks]

Party	**Snacks**
派对	零食

派对小吃

['bætər] [frænŋks]

BATTER	**FRANKS**
连击	弗兰克斯

巴特弗兰克斯

[dʒʌst] [wʌt] [tiːn] - ['eɪdʒɚ-z][æsk][fɔːr; fər] — [ðə; ði] ['teɪstiɪst] , [ðə; ði] ['hɑːrtiːəst] , “ [ðə; ði][moʊst] .

Just	**what**	**teen**	**-**	**agers**	**ask**	**for**	**—**	**the**	**tastiest**	**,**	**the**	**heartiest**	**,**	**“**	**the**	**most**	**.**
只是	什么	青少年	-	老年人	问	为了	—	这	最美味的	,	这	最真挚的	,	“	这	最多	.

这正是青少年所要求的——最美味、最丰盛、“最棒的”。

” [wʌn] [eg]

”	**1**	**egg**
”	1	蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [mɪlk]

½	**cup**	**milk**
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['bɪˌskwɪk]

1	**cup**	**Bisquick**
1	杯子	Bisquick

杯 Bisquick

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

2 汤匙

['jeloʊ] [kɔːrn] [miːl]

yellow	**corn**	**meal**
黄色的	玉米	一顿饭

黄玉米粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[pə'priːkə]

paprika
辣椒

辣椒

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[draɪ] ['mʌstərd]

dry	**mustard**
干燥	芥末

干芥末

⅛ [tiːˈɛsˈpiː] .

⅛	tsp	.
⅛	茶匙	.

⅛茶匙

[kaɪˈen]

cayenne
辣椒

辣椒

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

['fræŋkfəːtəz] ([eɪt][tuː; tə] -)

frankfurters	(	8	to	10	)
法兰克福香肠	(	8	到	-	)

法兰克福香肠（8至10根）

[hiːt] [diːp] [fæt][tuː; tə] 375° .

Heat	deep	fat	to	375°	.
热	深的	胖的	到	375°	.

将深层脂肪加热至375°。

[blend] [eg] [ænd; ənd][mɪlk] .

Blend	egg	and	milk	.
混合	蛋	和	牛奶	.

将鸡蛋和牛奶混合。

[stɜːr][ɪn][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] .

Stir	in	dry	ingredients	.
搅拌	在	干燥	原料	.

拌入干料。

[dɪp] ['fræŋkfəːtəz] ['ɪntuː] ['bætər] .

Dip	frankfurters	into	batter	.
蘸	法兰克福香肠	进入	连击	.

将法兰克福香肠蘸上面糊。

[fraɪ][ʌnˈtɪl] [braʊn] , [ˌtuːˈtuː][tuː; tə][θriː][mɪn] .

Fry	until	brown	,	2	to	3	min	.
炒	直到	棕色的	,	2	到	3	最小	.

煎至棕色，约2至3分钟。

[niːt] [trɪk] : [pʊʃ] ['wʊd(ə)n] ['skjuːər] ['ɪntuː][end][ʌv; əv] ['bætər] [fræŋk][fɔːr; fər] ['iːtɪŋ] [wɪð; wɪθ]['fɪŋgərz] .

Neat	Trick	:	Push	wooden	skewer	into	end	of	Batter	Frank	for	eating	with	fingers	.
整洁的	诡计	:	推	木制的	烤肉串	进入	结尾	的	连击	坦率	为了	吃	和	手指	.

巧妙小技巧：将木签插入面糊热狗的一端，即可用手指食用。

[beɪkt] ['hæmbɜːrgər] [ɔːr] ['sɔːsɪdʒ]

BAKED	HAMBURGER	OR	SAUSAGE
烘焙	汉堡包	或者	香肠

烤汉堡或香肠

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .

Heat	oven	to	400°	(	mod	.	hot	)	.
热	烤箱	到	400°	(	模组	.	热的	)	.

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

['siːz(ə)n] ½ ['el biː] . ['hæmbɜːrgər][ɔːr] [bʌlk] [pɔːrk] ['sɔːsɪdʒ] [wɪð; wɪθ] [dɪ'zaɪrd] [ə'maʊnts] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

Season	**½**	**lb**	**.**	**hamburger**	**or**	**bulk**	**pork**	**sausage**	**with**	**desired**	**amounts**	**of**	**salt**	**,**
季节	½	磅	.	汉堡包	或者	大部分	猪肉	香肠	和	想要的	金额	的	盐	,

['pepər] , [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] .

pepper	**,**	**and**	**chopped**	**onion**	**.**
胡椒	,	和	切碎	洋葱	.

将 ½ 磅汉堡肉或散装猪肉香肠用适量的盐、胡椒粉和切碎的洋葱调味。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] 2½ - ['pættaɪz] .

Shape	**into**	**2½**	**'**	**patties**	**.**
形状	进入	2½	-	肉饼	.

做成 2½ 英寸的肉饼。

[braʊn] [ɪn][hɑːt][fæt] .

Brown	**in**	**hot**	**fat**	**.**
棕色的	在	热的	胖的	.

用热油煎至棕色。

[meɪk] [fruːt] ['ʃɔːrtkeɪk] [doʊ] ([piː] . [θriː]) — [ɪk'sept] [ə'mɪt] ['ʃʊgər] .

Make	**Fruit**	**Shortcake**	**dough**	**(**	**p**	**.**	**3**	**)**	**—**	**except**	**omit**	**sugar**	**.**
制作	水果	草莓蛋糕	面团	(	p	.	3	)	—	除了	忽略	糖	.

制作水果酥饼面团（第 3 页）——但省略糖。

[roʊl] [aʊt] ⅛ - [θɪk] .

Roll	**out**	**⅛**	**'**	**thick**	**.**
卷	出去	⅛	-	厚的	.

擀成⅛英寸厚。

[kʌt] ['ɪntuː][θriː] - [raʊndz] .

Cut	**into**	**3**	**'**	**rounds**	**.**
切	进入	3	-	回合	.

切成 3 英寸厚的圆片。

[pleɪs] [iːtʃ] [braʊn] ['pæti] [bɪ'twiːn] [ˌtuː'tuː] [raʊndz] .

Place	**each**	**browned**	**patty**	**between**	**2**	**rounds**	**.**
地方	每个	棕色	肉饼	之间	2	回合	.

将每个煎至金黄的肉饼放在两片圆饼之间。

[pres] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] .

Press	**edges**	**together**	**with**	**fork**	**.**
按	边缘	一起	和	叉	.

用叉子将边缘压紧。

[prɪk] [tɑːps] .

Prick	**tops**	**.**
刺	最高额	.

刺破顶部。

[beɪk] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ə'baʊt] - [mɪn] . [sɜːrv] [hɑːt][æz; əz][ə; eɪ]['fɪŋgər] [fuːd] [ɔːr][wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ]

Bake	**on**	**baking**	**sheet**	**about**	**15**	**min**	**.**	**Serve**	**hot**	**as**	**a**	**finger**	**food**	**or**	**with**	**tomato**
烤	在	烘烤	床单	关于	-	最小	.	服务	热的	作为	一个	手指	食物	或者	和	番茄

[sɔːs] .

sauce	**.**
酱	.

在烤盘上烤约15分钟。趁热作为手指食物食用，或搭配番茄酱。

[sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

6	**servings**	**.**
6	份量	.

6人份。

['velvɪt]	[fʌdʒ]	[keɪk]
VELVET	**FUDGE**	**CAKE**
天鹅绒	做傻事	蛋糕

丝绒软糖蛋糕

['guːi]	[ænd; ənd]	[rɪtʃ]	[wɪð; wɪθ]	['frɔːstɪŋ]	[beɪkt]	[ɪn][ðə; ðiː]['mɪd(ə)l]	.
Gooey	**and**	**rich**	**with**	**frosting**	**baked**	**in**	**the**	**middle**	**.**
黏糊糊的	和	富有的	和	糖霜	烘焙	在	这	中间	.

口感黏稠香甜，中间裹着一层烤制的糖霜。

[meɪk]	['velvɪt]	[krʌm]	[keɪk]	([piː] .	-	)	—	[ɪk'sept]	[ˌeɪ diː 'diː]	⅓	[kʌp]['koʊkoʊ]	[wɪð; wɪθ]	[ðə; ðiː]	['bɪˌskwɪk]	.
Make	**Velvet**	**Crumb**	**Cake**	**(** | **p** | **.** | **12** | **)**	**—**	**except**	**add**	**⅓**	**cup**	**cocoa**	**with**	**the**	**Bisquick**	**.**
制作	天鹅绒	屑	蛋糕	(| p | . | - |)	—	除了	添加	⅓	杯子	可可	和	这	Bisquick	.

制作天鹅绒碎屑蛋糕（第 12 页）——但要在 Bisquick 中加入 ⅓ 杯可可粉。

[pɔːr]	[hæf]	[ʌv; əv]	['bætər]	['ɪntuː]	[griːst]	[ænd; ənd]	['flaʊərd]	[eɪt]	-	[skwer]	[pæn]	.
Pour	**half**	**of**	**batter**	**into**	**greased**	**and**	**floured**	**8**	**'**	**square**	**pan**	**.**
倒	一半	的	连击	进入	涂油	和	撒了面粉	8	-	正方形	平底锅	.

将一半面糊倒入抹了油撒了面粉的 8 英寸方形烤盘中。

[spred]	[wɪð; wɪθ]	[hæf]	[ʌv; əv]	['tɑːpɪŋ]	.
Spread	**with**	**half**	**of**	**Topping**	**.**
传播	和	一半	的	配料	.

涂抹一半的配料。

['kʌvər]	[wɪð; wɪθ]	[rɪ'meɪnɪŋ]	['bætər]	.
Cover	**with**	**remaining**	**batter**	**.**
覆盖	和	其余的	连击	.

用剩余的面糊盖住。

[beɪk]	.
Bake	**.**
烤	.

烤。

[ɪ'miːdiətli]	[spred]	[wɪð; wɪθ]	[rest]	[ʌv; əv]	['tɑːpɪŋ]	.
Immediately	**spread**	**with**	**rest**	**of**	**Topping**	**.**
立即地	传播	和	休息	的	配料	.

立即铺上剩余的配料。

[sɜːrv]	[wɔːrm]	.
Serve	**warm**	**.**
服务	温暖的	.

趁热食用。

['tɑːpɪŋ]	:	[mɪks]	½	[kʌp]	(	½	[ˌpiː'keɪ'dʒiː]	.	)
Topping	**:**	**Mix**	**½**	**cup**	**(**	**½**	**pkg**	**.**	**)**
配料	:	混合	½	杯子	(	½	包装	.	)

配料：混合 ½ 杯（½ 包）

['semi]	-	[swiːt]	['tʃɔːklət]	['piːsɪz]	,	[meltid]	,	⅓	[kʌp]['wɔːtər]	,	[ˌtuː'tuː]	[kʌps]	['faɪnli]	[tʃɑːpt]	['koʊkənʌt]	.
semi	**-**	**sweet**	**chocolate**	**pieces**	**,**	**melted**	**,**	**⅓**	**cup**	**water**	**,**	**2**	**cups**	**finely**	**chopped**	**coconut**	**.**
半	-	甜的	巧克力	件	,	融化	,	⅓	杯子	水	,	2	杯子	精细地	切碎	椰子	.

半甜巧克力块，融化，⅓ 杯水，2 杯切碎的椰子。

['piːtsə]	['boʊts]
PIZZA	**BOATS**
比萨	船

披萨船

[hiːt]	['ʌv(ə)n][tuː; tə]	400°	([mɑːd] . [hɑːt])	.
Heat	**oven**	**to**	**400°**	**(** | **mod** | **.** | **hot** | **)**	**.**
热	烤箱	到	400°	(| 模组 | . | 热的 |)	.

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[meɪk] [fruːt] ['ʃɔːrtkeɪk] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Fruit Shortcake dough (p . 3) .
制作 水果 草莓蛋糕 面团 (p . 3) .

制作水果酥饼面团（第 3 页）。

[roʊl]['ɪntuː] 15x6 - ['rektæŋg(ə)l] .
Roll into 15x6 ' rectangle .
卷 进入 15x6 - 长方形 .

擀成 15x6 英寸的长方形。

[kʌt] ['ɪntuː][ten][θriː] - [skwer] .
Cut into ten 3 ' squares .
切 进入 十 3 - 正方形 .

切成十个 3 英寸见方的正方形。

[pleɪs] [hæf][ə; eɪ] ['wiːnər] , [ə; eɪ][strɪp][ʌv; əv] [tʃiːz] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz] , [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
Place half a wiener , a strip of cheese the same size , and 2 tsp .
地方 一半 一个 维也纳香肠 , 一个 条 的 奶酪 这 相同的 尺寸 , 和 2 茶匙 .

放入半根香肠、一条同样大小的奶酪条和 2 茶匙。

['tʃɪli] [sɔːs] [ɔːr]['kætsəp][ɑːn] [iːtʃ] [skwer] .
chili sauce or catsup on each square .
辣椒 酱 或者 番茄酱 在 每个 正方形 .

每个方格里放辣椒酱或番茄酱。

['fæsn] [saɪdz][ʌv; əv][boʊt][tuː; tə] ['wiːnər] [wɪð; wɪθ] ['tuːθˌpɪks] .
Fasten sides of boat to wiener with toothpicks .
系 侧面 的 船 到 维也纳香肠 和 牙签 .

用牙签将船的两侧固定在香肠上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 15 to 20 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤15至20分钟。

['braʊni] [nʌt] ['wɔfəlz]
BROWNIE NUT WAFFLES
布朗尼 坚果 华夫饼

布朗尼坚果华夫饼

[meɪk] ['wɔfəlz] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː][ˌɛs'kjuː] . [ˌʌn'swiːtnd]
Make Waffles (p . 2) — except add ½ cup sugar , 2 sq . unsweetened
制作 华夫饼 (p . 2) — 除了 添加 ½ 杯子 糖 , 2 平方 . 无糖
['tʃɔːklət] ([ˌtuː'tuː][ɑːz] .) ,
chocolate (2 oz .) ,
巧克力 (2 盎司 .) ,

制作华夫饼（第 2 页）——但需加入 ½ 杯糖、2 块无糖巧克力（2 盎司），

[meltid] , [ænd; ənd] ½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] [tuː; tə] ['bætər] .
melted , and ½ cup chopped nuts to batter .
融化 , 和 ½ 杯子 切碎 坚果 到 连击 .

将黄油融化，加入半杯切碎的坚果到面糊中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ɔːr][aɪs] [kriːm] , [ɔːr] [dʌst] [wɪð; wɪθ] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] . -
Serve with whipped cream or ice cream , or dust with confectioners ' sugar . 14
服务 和 鞭打 奶油 或者 冰 奶油 , 或者 灰尘 和 糖果商 - 糖 . -

可搭配鲜奶油或冰淇淋食用，或撒上糖粉。14

['piːtsə] [paɪ]
PIZZA PIE
比萨 馅饼

披萨

[ə'meɪz] [jʊr; jər] [gests] [wɪð; wɪθ][æn; ən][ɪ'tæliən] [dɪʃ] [æz; əz]['riːəl][æz; əz] [ɪf] [juːd] ['ɔːrdərd] [ˌaɪ 'tiː]

Amaze	**your**	**guests**	**with**	**an**	**Italian**	**dish**	**as**	**real**	**as**	**if**	**you'd**	**ordered**	**it**
惊奇	你的	客人	和	一个	意大利语	盘子	作为	真实的	作为	如果	你会	订购	它

[frʌm; frəm] ['ɪtəli] .

from	**Italy**	**.**
从	意大利	.

用一道地道的意大利菜惊艳你的客人，这道菜的味道就像你从意大利订购的一样。

(['piktʃəd] [ɑːn]['kʌvər] .)

(	**Pictured**	**on**	**cover**	**.**	**)**
(	如图所示	在	覆盖	.	)

（封面图片所示。）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

2	**cups**	**Bisquick**
2	杯子	Bisquick

2 杯 Bisquick

½ [kʌp]['wɔːtər]

½	**cup**	**water**
½	杯子	水

半杯水

½ [kʌp] ['greɪtɪd]['pɑːrməzɑːnˌpɑːrməzæn] [tʃiːz]

½	**cup**	**grated**	**Parmesan**	**cheese**
½	杯子	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪

半杯磨碎的帕玛森奶酪

1½ [tuː; tə][ˌtuːˈtuː][kʌps] [wel] [dreɪnd] [kʊkt] [tə'meɪtoʊz][ɔːr][wʌn] [smɔːl] [kæn; kən][tə'meɪtoʊ] [sɔːs]

1½	**to**	**2**	**cups**	**well**	**drained**	**cooked**	**tomatoes**	**or**	**1**	**small**	**can**	**tomato**	**sauce**
1½	到	2	杯子	出色地	排水	煮熟	西红柿	或者	1	小的	能	番茄	酱

1.5 至 2 杯沥干水分的熟番茄，或 1 小罐番茄酱

½ ['el biː] . ['nɪpi] [tʃiːz] , [kʌt][ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz]

½	**lb**	**.**	**nippy**	**cheese**	**,**	**cut**	**in**	**small**	**pieces**
½	磅	.	寒冷	奶酪	,	切	在	小的	件

半磅味道浓郁的奶酪，切成小块

[wʌn][ɔːr] [tuː] [ˌtuːˈtuː] - [ɑːz] .

one	**or**	**two**	**2**	**-**	**oz**	**.**
一	或者	二	2	-	盎司	.

一两瓶 2 盎司的

[kænz] ['æntʃoʊviz] , [tʃɑːpt] , [ɔːr][wʌn][kæn; kən] [sɑːˈdiːnz] , [fleɪkt] , [ɔːr][wʌn][kʌp] [tʃɑːpt] [səˈlɑːmi]

cans	**anchovies**	**,**	**chopped**	**,**	**or**	**1**	**can**	**sardines**	**,**	**flaked**	**,**	**or**	**1**	**cup**	**chopped**	**salami**
罐头	凤尾鱼	,	切碎	,	或者	1	能	沙丁鱼	,	片状的	,	或者	1	杯子	切碎	萨拉米香肠

罐装凤尾鱼碎，或罐装沙丁鱼片，或一杯切碎的萨拉米香肠

['pepər]

pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['kʊkɪŋ] (['sæləd]) [ɔɪl]

cooking	**(**	**salad**	**)**	**oil**
烹饪	(	沙拉	)	油

食用（沙拉）油

½ [med] . ['ʌnjən] , ['greɪtɪd]
½ med . onion , grated
½ 医学 . 洋葱 , 磨碎的

半个中等大小的洋葱，磨碎

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɑːt]) .
Heat oven to 425° (hot) .
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] [ænd; ənd]['wɔːtər] .
Mix Bisquick and water .
混合 Bisquick 和 水 .

将速溶面粉和水混合。

[niːd] [ə'baʊt][wʌn][mɪn] . [ɑːn] ['sɜːrfɪs] ['dʌstɪd] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] .
Knead about 1 min . on surface dusted with Bisquick .
揉 关于 1 最小 . 在 表面 掸去灰尘 和 Bisquick .

在撒有 Bisquick 面粉的表面上揉捏约 1 分钟。

[roʊl]['ɪntuː][ə; eɪ]['sɜːrk(ə)l] ¼ ″ [θɪk] .
Roll into a circle ¼ ″ thick .
卷 进入 一个 圆圈 ¼ ″ 厚的 .

擀成 ¼ 英寸厚的圆饼。

[pleɪs] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place on baking sheet .
地方 在 烘烤 床单 .

放在烤盘上。

[pɪntʃ] [edʒ] [ʌv; əv] [doʊ] [tuː; tə] [meɪk] [slaɪt] [rɪm] .
Pinch edge of dough to make slight rim .
捏 边缘 的 面团 到 制作 轻微 轮缘 .

捏住面团边缘，形成一个浅浅的边。

[ə'reɪndʒ] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [ɑːn] [doʊ] [ɪn]['ɔːrdər] ['lɪstɪd] .
Arrange other ingredients on dough in order listed .
安排 其他 原料 在 面团 在 命令 列出 .

将其他配料按顺序摆放在面团上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 20 to 25 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤20至25分钟。

[sɜːrv] [ɪn] [wedʒz] .
Serve in wedges .
服务 在 楔形 .

切成楔形块即可食用。

[tʃiːz] [snæks]
CHEESE SNACKS
奶酪 零食

奶酪零食

['nɪpi] ['tɪdbɪts][tuː; tə]['nɪb(ə)l][ɑːn] .
Nippy tidbits to nibble on .
尼皮 零碎信息 到 蚕食 在 .

一些可以慢慢享用的美味小零食。

[wʌn][kʌp] ['bɪˌskwɪk]
1 cup Bisquick
1 杯子 Bisquick

1 杯 Bisquick

½ [kʌp] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] ['jeloʊ] [tʃiːz]
½ cup grated sharp yellow cheese
½ 杯子 磨碎的 锋利的 黄色的 奶酪

半杯磨碎的浓味黄奶酪

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['meɪəneɪz]
mayonnaise
蛋黄酱

蛋黄酱

[ə'baʊt] ⅓ [kʌp] [mɪlk]
about ⅓ cup milk
关于 ⅓ 杯子 牛奶

约三分之一杯牛奶

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [ɔːr] [tʃaɪvz]
½ cup chopped parsley or chives
½ 杯子 切碎 香菜 或者 细香葱

半杯切碎的欧芹或细香葱

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1 tbsp .
1 汤匙 .

汤匙

['greɪtɪd] ['ʌnjən]
grated onion
磨碎的 洋葱

磨碎的洋葱

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[blend] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] ['bɪˌskwɪk] , [tʃiːz] , ['meɪəneɪz] , [ænd; ənd][mɪlk] .
Blend thoroughly with fork Bisquick , cheese , mayonnaise , and milk .
混合 彻底 和 叉 Bisquick , 奶酪 , 蛋黄酱 , 和 牛奶 .

用叉子将 Bisquick 粉、奶酪、蛋黄酱和牛奶充分混合。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] ½ - [bɔːlz] .
Shape into ½ - balls .
形状 进入 ½ - 球 .

搓成 ½ 英寸的小球。

[roʊl][ɪn]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ['pɑːrsli] [ænd; ənd]['ʌnjən] .
Roll in mixture of parsley and onion .
卷 在 混合物 的 香菜 和 洋葱 .

裹上欧芹和洋葱混合物。

[beɪk] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] . [meɪks] [ə'baʊt] - .
Bake on greased baking sheet 8 to 10 min . Makes about 30 .
烤 在 涂油 烘烤 床单 8 到 - 最小 . 制作 关于 - .

在抹了油的烤盘上烤8到10分钟。大约可以做30个。

['sɪnəmən] ['bɪskɪt] [bɔːlz]
CINNAMON BISCUIT BALLS
肉桂 饼干 球

肉桂饼干球

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Biscuit dough (p . 3) .
制作 饼干 面团 (p . 3) .

制作饼干面团（第 3 页）。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ænd; ənd][roʊl][ɪn]['mɪkstʃər][ʌv; əv][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Shape into small balls and roll in mixture of 2 tbsp .
形状 进入 小的 球 和 卷 在 混合物 的 2 汤匙 .

揉成小球，然后在 2 汤匙混合物中滚动。

['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn][tiː'ɛs'piː] .
sugar and 1 tsp .
糖 和 1 茶匙 .

糖和 1 茶匙。

['sɪnəmən] .
cinnamon .
肉桂 .

肉桂。

[beɪk] [ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] . [meɪks] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː][dɑːz] . ['bɪskɪts] .
Bake on lightly greased baking sheet 8 to 10 min . Makes about 2 doz . biscuits .
烤 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 8 到 - 最小 . 制作 关于 2 打 . 饼干 .

在涂抹了少许油脂的烤盘上烘烤 8 至 10 分钟。大约可做 2 打饼干。

-
FLAVORTOPS
-

风味顶

[sɜːrv] [ðem; ðəm][hɑːt][ænd; ənd]['teɪsti] , ['sɪtɪŋ] ['prɪti] [ɑːn][ðə; ði]['sæləd] [pleɪt] .
Serve them hot and tasty , sitting pretty on the salad plate .
服务 他们 热的 和 可口 , 坐着 漂亮的 在 这 沙拉 盘子 .

趁热享用，美味可口，摆放在沙拉盘中，美观大方。

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1 tbsp .
1 汤匙 .

1 汤匙

[tʃɑːpt] [pə'mentoʊ]
chopped pimiento
切碎 辣椒

切碎的甜椒

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1 tbsp .
1 汤匙 .

汤匙

[tʃɑːpt] ['pɑːrsli]
chopped parsley
切碎 香菜

切碎的欧芹

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

[mɪnst] ['ʌnjən]
minced **onion**
剁碎 洋葱

洋葱碎

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[θriː] - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
3 **-** **oz** **.** **pkg** **.**
3 - 盎司 . 包装 .

3盎司包装

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[blend] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [spred] ['oʊvər][tɑːp][ʌv; əv] [ʌn'beɪkt] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) .
Blend **ingredients** **and** **spread** **over** **top** **of** **unbaked** **Biscuits** **(** **p** **.** **3** **)** **.**
混合 原料 和 传播 超过 顶部 的 未烘焙的 饼干 (p . 3) .

将所有配料混合，然后涂抹在未烘焙的饼干上（第 3 页）。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake **10** **to** **15** **min** **.**
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 10 至 15 分钟。

[meɪks] - [smɔːl][ɔːr][eɪt][lɑːrdʒ] ['bɪskɪts] .
Makes **16** **small** **or** **8** **large** **biscuits** **.**
制作 - 小的 或者 8 大的 饼干 .

可制作16个小饼干或8个大饼干。

['devəld] [hæm] ['tɜːnəʊvəz]
DEVILED **HAM** **TURNOVERS**
魔鬼 火腿 失误

魔鬼火腿翻转

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [ɔːr] [fruːt] ['ʃɔːrtkeɪk] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make **Biscuit** **or** **Fruit** **Shortcake** **dough** **(** **p** **.** **3** **)** **.**
制作 饼干 或者 水果 草莓蛋糕 面团 (p . 3) .

制作饼干或水果酥饼面团（第 3 页）。

[roʊl]['ɪntuː] - - [skwer] [ɑːn] ['sɜːrfɪs] ['laɪtli] ['dʌstɪd] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] .
Roll **into** **15** **'** **square** **on** **surface** **lightly** **dusted** **with** **Bisquick** **.**
卷 进入 - - 正方形 在 表面 轻轻 掸去灰尘 和 Bisquick .

在撒有少量 Bisquick 粉的表面上擀成 15 英寸见方的正方形。

[kʌt] ['ɪntuː] ['twenti] - [faɪv] [θriː] - [skwer] .

Cut	**into**	**twenty**	**-**	**five**	**3**	**'**	**squares**	**.**
切	进入	二十	-	五	3	-	正方形	.

切成二十五个 3 英寸见方的正方形。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	**on**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**.**
地方	在	未涂油的	烘烤	床单	.

放在未涂油的烤盘上。

[spuːn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [hæm] ['fɪlɪŋ] ['ɑːntə] ['sentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] [skwer] .

Spoon	**a**	**little**	**Ham**	**Filling**	**onto**	**center**	**of**	**each**	**square**	**.**
勺子	一个	小的	火腿	填充	到	中心	的	每个	正方形	.

在每个方块的中心放少许火腿馅料。

[meɪk] ['traɪæŋg(ə)l] [baɪ] ['foʊldɪŋ] [wʌn] [hæf] ['oʊvər] [ðə; ðɪ] ['ʌðər] [soʊ] [tɑːp] [edʒ] ['slaɪtli] [ˌəuvə'læps] .

Make	**triangle**	**by**	**folding**	**one**	**half**	**over**	**the**	**other**	**so**	**top**	**edge**	**slightly**	**overlaps**	**.**
制作	三角形	经过	折叠式的	一	一半	超过	这	其他	所以	顶部	边缘	轻微地	重叠	.

将三角形的一半折叠到另一半上，使上边缘略微重叠。

[pres] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fɔːrk] ['dɪpt] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] .

Press	**edges**	**together**	**with**	**a**	**fork**	**dipped**	**in**	**cold**	**water**	**.**
按	边缘	一起	和	一个	叉	浸入	在	寒冷的	水	.

用蘸过冷水的叉子将边缘压紧。

[beɪk] [eɪt] [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**8**	**to**	**10**	**min**	**.**
烤	8	到	-	最小	.

烘烤 8 至 10 分钟。

[hæm] ['fɪlɪŋ] : [blend] [tuː] 2¼ - [ɑːz] .

Ham	**Filling**	**:**	**Blend**	**two**	**2¼**	**-**	**oz**	**.**
火腿	填充	:	混合	二	2¼	-	盎司	.

火腿馅料：混合两个 2¼ 盎司的火腿。

[kænz] ['devəld] [hæm] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

cans	**deviled**	**ham**	**and**	**2**	**tbsp**	**.**
罐头	魔鬼	火腿	和	2	汤匙	.

罐装魔鬼火腿和 2 汤匙。

[kriːm] . -

cream	**.**	**15**
奶油	.	-

乳霜.15

[meɪn] ['dɪʃɪz]

MAIN	**DISHES**
主要的	菜肴

主菜

[fɔːr; fər] [lʌntʃ] [ɔːr] ['sʌpər]

For	**Lunch**	**or**	**Supper**
为了	午餐	或者	晚餐

午餐或晚餐

[roʊl] - [ʌps]

ROLL	**-**	**UPS**
卷	-	UPS

卷帘

['leftəuvə] [ɑːr; ər] “ [lʌvd] - ['əuvəz] ” [wen] [juː; jʊ] [hæv; həv] [jʊr; jər] ['bɪˌskwɪk] .

Leftovers	**are**	**“**	**loved**	**-**	**overs**	**”**	**when**	**you**	**have**	**your**	**Bisquick**	**.**
剩菜	是	“	喜爱	-	局	”	什么时候	你	有	你的	Bisquick	.

有了 Bisquick，剩菜就成了“令人喜爱的剩菜”。

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɑːt]) .
Heat oven to 425° (hot) .
热 烤箱 到 425° (热的) .

将烤箱预热至 425°（高温）。

[mɪks][ˌtuː'tuː] [kʌps] [tʃɑːpt] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] , [hæm] , [viːl] , [biːf] , [læm] ,
Mix 2 cups chopped cooked chicken , ham , veal , beef , lamb ,
混合 2 杯子 切碎 煮熟 鸡 , 火腿 , 小牛肉 , 牛肉 , 羊肉 ,

将2杯切碎的熟鸡肉、火腿、小牛肉、牛肉、羊肉混合在一起。

[ɔːr] [siː] [fuːd] [wɪð; wɪθ] [ə'baʊt] ½ [kʌp] ['greɪvi] [ɔːr] [waɪt] [sɔːs] ([piː] . -) .
or sea food with about ½ cup gravy or White Sauce (p . 16) .
或者 海 食物 和 关于 ½ 杯子 肉汁 或者 白色的 酱 (p . -) .

或者海鲜配约 ½ 杯肉汁或白酱（第 16 页）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Biscuit dough (p . 3) .
制作 饼干 面团 (p . 3) .

制作饼干面团（第 3 页）。

[roʊl]['ɪntuː] 18x9 - ['rektæŋg(ə)l] .
Roll into 18x9 ' rectangle .
卷 进入 18x9 - 长方形 .

擀成 18x9 英寸的长方形。

[spred] [wɪð; wɪθ] [miːt] .
Spread with meat .
传播 和 肉 .

涂抹肉酱。

[roʊl] [ʌp] [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [waɪd] [saɪd] .
Roll up beginning at wide side .
卷 向上 开始 在 宽的 边 .

从宽边开始卷起。

[siːl] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .
Seal edges .
海豹 边缘 .

密封边缘。

[slaɪs] 1½ - [θɪk] .
Slice 1½ ' thick .
片 1½ - 厚的 .

切成1½英寸厚的片。

[pleɪs] ['slaɪsɪz][ɪn] [wel] [griːst] [pæn] ([kloʊz] [tə'geðər] [fɔːr; fər][sɔːft] [saɪdz] , [ə'pɑːrt][fɔːr; fər] ['krʌsti]
Place slices in well greased pan (close together for soft sides , apart for crusty
地方 切片 在 出色地 涂油 平底锅 (关闭 一起 为了 柔软的 侧面 , 除 为了 硬皮的
[saɪdz]) .
sides) .
侧面) .

将切片放入抹好油的平底锅中（紧密排列可使侧面变软，分开排列可使侧面变脆）。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 15 to 20 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤15至20分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['greɪvi][ɔːr] [sɔːs] .
Serve with gravy or sauce .
服务 和 肉汁 或者 酱 .

佐以肉汁或酱汁食用。

[meɪks] - .
Makes 12 .
制作 - .

可做12个。

['hæmbɜːrgər] [roʊl] - [ʌps]
HAMBURGER ROLL - UPS
汉堡包 卷 - UPS

汉堡卷

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [spred] [doʊ] [wɪð; wɪθ]['hæmbɜːrgər] ['fɪlɪŋ] ([soʊ'teɪ][wʌn][med] .
Follow recipe above — except spread dough with Hamburger Filling (sauté 1 med .
跟随 食谱 多于 — 除了 传播 面团 和 汉堡包 填充 (炒 1 医学 .
['ʌnjən] , [tʃɑːpt] , [ɪn][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
onion , chopped , in 1 tbsp .
洋葱 , 切碎 , 在 1 汤匙 .

按照上面的食谱操作——只是在面团上涂抹汉堡馅料（将 1 个中等大小的洋葱切碎，用 1 汤匙油炒香。

[hɑːt][fæt] ; [stɜːr][ɪn][wʌn]['el biː] .
hot fat ; stir in 1 lb .
热的 胖的 ; 搅拌 在 1 磅 .

热油；拌入 1 磅。

[graʊnd] [raʊnd] [steɪk] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [wel] [braʊn] ; [mɪks][ɪn][θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
ground round steak and cook until well browned ; mix in 3 tbsp .
地面 圆形的 牛排 和 厨师 直到 出色地 棕色 ; 混合 在 3 汤匙 .

将牛绞肉炒至棕色；拌入 3 汤匙。

['bɪˌskwɪk] , ½ [tiː'ɛs'piː] .
Bisquick , ½ tsp .
Bisquick , ½ 茶匙 .

Bisquick，½ 茶匙。

[sɔːlt] , [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] ; ['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] [mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] ; [bɔɪl][wʌn][mɪn] .
salt , dash of pepper ; gradually add ½ cup milk , stirring constantly ; boil 1 min .
盐 , 短跑 的 胡椒 ; 逐步地 添加 ½ 杯子 牛奶 , 搅拌 不断地 ; 熬 1 最小 .
, [kuːl]) .
, cool) .
, 凉爽的) .

加盐，少许胡椒粉；逐渐加入½杯牛奶，不断搅拌；煮沸1分钟，冷却)。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['mʌʃrʊm] [sɔːs] .
Serve with mushroom sauce .
服务 和 蘑菇 酱 .

佐以蘑菇酱食用。

[siː] [fuːd] [roʊl]
SEA FOOD ROLL
海 食物 卷

海鲜卷

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [juːz] ['eni] [siː] [fuːd] [ænd; ənd][duː][nɑːt][kʌt][roʊl][ɪn]['slaɪsɪz] .
Follow recipe above — except use any sea food and do not cut roll in slices .
跟随 食谱 多于 — 除了 使用 任何 海 食物 和 做 不是 切 卷 在 切片 .

按照上面的食谱操作——但可以使用任何海鲜，并且不要将卷切成片。

[pʊt] [siːld] [edʒ] [daʊn] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɔːr][pæn] .
Put sealed edge down on greased baking sheet or pan .
放 密封 边缘 向下 在 涂油 烘烤 床单 或者 平底锅 .

将封口朝下放在涂了油的烤盘或烤盘上。

[kʌt] [slɪts] [ɪn] [tɑːp] .
Cut slits in top .
切 缝隙 在 顶部 .

在顶部切开几个缝隙。

[beɪk] .
Bake .
烤 .

烤。

[kʌt] ['ɪntuː] [θɪk] ['slaɪsɪz] .
Cut into thick slices .
切 进入 厚的 切片 .

切成厚片。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [waɪt] [sɔːs] ([piː] . -) [tuː; tə] [wɪtʃ] [kʌt] - [ʌp] [hɑːrd] - [kʊkt] [egz] , [slaɪst] ['ɑːlɪvz] ,
Serve with White Sauce (p . 16) to which cut - up hard - cooked eggs , sliced olives
服务 和 白色的 酱 (p . -) 到 哪个 切 - 向上 难的 - 煮熟 鸡蛋 , 切片 橄榄 ,
,
,

佐以白酱（第16页），白酱中可加入切碎的煮鸡蛋、切片橄榄。

[ɔːr] [soʊ'teɪd] ['mʌʃrʊmz] [hæv; həv] [bɪn] ['ædɪd] .
or sautéed mushrooms have been added .
或者 炒的 蘑菇 有 到过 额外 .

或者加入了炒蘑菇。

[ɔːr] [juːz] [kən'denst] [kriːm] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊm] [suːp] [daɪ'luːtɪd] [wɪð; wɪθ] ½ [kʌp] [mɪlk] , ['hiːtɪd] , [fɔːr; fər] [sɔːs] .
Or use condensed cream of mushroom soup diluted with ½ cup milk , heated , for sauce .
或者 使用 浓缩版 奶油 的 蘑菇 汤 稀 和 ½ 杯子 牛奶 , 加热 , 为了 酱 .

或者用浓缩奶油蘑菇汤加半杯牛奶加热稀释后做成酱汁。

[beɪkt] [miːt] ['sænwɪtʃ]
BAKED MEAT SANDWICH
烘焙 肉 三明治

烤肉三明治

[noʊn] [ɪn] ['ɪtəli] [æz; əz] - , [ə; eɪ] [triːt] [baɪ] ['iːðər] [neɪm] .
Known in Italy as cavatzone , a treat by either name .
已知 在 意大利 作为 - , 一个 对待 经过 任何一个 姓名 .

在意大利被称为 cavatzone，无论叫什么名字都是一种美味佳肴。

(['piktʃəd] [ɑːn] [ˌɪn'saɪd] [ʌv; əv] [bæk] ['kʌvər] .)
(Pictured on inside of back cover .)
(如图所示 在 里面 的 后退 覆盖 .)

（图片见封底内页。）

[wʌn] ['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[graʊnd] [liːn] [pɔːrk]
ground lean pork
地面 倾斜 猪肉

瘦猪肉馅

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
½ cup chopped onion
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

¼ [kʌp] ['greɪtɪd] ['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz]
¼ cup grated Parmesan cheese
¼ 杯子 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪

¼ 杯磨碎的帕玛森奶酪

½ [kʌp] ['greɪtɪd] [swɪs] [tʃiːz]
½ cup grated Swiss cheese
½ 杯子 磨碎的 瑞士 奶酪

半杯磨碎的瑞士奶酪

[wʌn][lɑːrdʒ] [eg] , ['biːtn]
1 large egg , beaten
1 大的 蛋 , 被打败

1个大鸡蛋，打散

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[tə'bæskoʊ] [sɔːs]
Tabasco sauce
塔巴斯科辣椒酱 酱

塔巴斯科辣椒酱

1½ [tiː'ɛs'piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

[mɪnst] ['pɑːrsli]
minced parsley
剁碎 香菜

切碎的欧芹

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat oven to 400° (mod . hot) .
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[kʊk] [pɔːrk][ænd; ənd]['ʌnjən]['oʊvər][loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl][noʊ][lɔːŋgər][pɪŋk] .
Cook pork and onion over low heat until no longer pink .
厨师 猪肉 和 洋葱 超过 低的 热 直到 不 更长 粉色的 .

用小火将猪肉和洋葱炒至不再呈粉红色。

([duː][nɑːt] [braʊn] .
(Do not brown .
(做 不是 棕色的 .

（不要烤焦。）

[stɜːr][wɪð; wɪθ][fɔːrk][tuː; tə] [breɪk] [ʌp][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kʊks] .)

Stir	with	fork	to	break	up	as	it	cooks	.	)
搅拌	和	叉	到	休息	向上	作为	它	厨师	.	)

用叉子搅拌，边煮边搅散。）

[kuːl] .

Cool	.
凉爽的	.

凉爽的。

[mɪks][rest][ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts] .

Mix	rest	of	ingredients	.
混合	休息	的	原料	.

将剩余的材料混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['meɪəneɪz] [tuː; tə] ['bɪskɪt] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .

Add	¼	cup	mayonnaise	to	Biscuit	dough	(	p	.	3	)	.
添加	¼	杯子	蛋黄酱	到	饼干	面团	(	p	.	3	)	.

在饼干面团中加入 ¼ 杯蛋黄酱（第 3 页）。

[spred] [hæf][ʌv; əv] [doʊ] [ɪn] [wel] [griːst] [eɪt] - [skwer] [pæn] .

Spread	half	of	dough	in	well	greased	8	'	square	pan	.
传播	一半	的	面团	在	出色地	涂油	8	-	正方形	平底锅	.

将一半面团铺在抹了油的 8 英寸方形烤盘中。

[spred] [wɪð; wɪθ] [miːt] ['mɪkstʃər] .

Spread	with	meat	mixture	.
传播	和	肉	混合物	.

涂抹肉馅。

[wɪð; wɪθ]['fɪŋgərz] , [spred] [rest][ʌv; əv] [doʊ] ['oʊvər]['mɪkstʃər] .

With	fingers	,	spread	rest	of	dough	over	mixture	.
和	手指	,	传播	休息	的	面团	超过	混合物	.

用手指将剩余的面团铺在混合物上。

([ðə; ði][tɑːp] [wɪl] ['iːv(ə)n][aʊt] ['dʊrɪŋ] ['beɪkɪŋ] .)

(	The	top	will	even	out	during	baking	.	)
(	这	顶部	将要	甚至	出去	期间	烘烤	.	)

（烘烤过程中顶部会变得平整。）

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ] ['biːtn] [eg] [joʊk][fɔːr; fər] ['krʌsti] [gleɪz] .

Brush	with	beaten	egg	yolk	for	crusty	glaze	.
刷子	和	被打败	蛋	蛋黄	为了	硬皮的	釉	.

刷上打散的蛋黄液，形成酥脆的釉面。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	25	to	30	min	.
烤	-	到	-	最小	.

烘烤25至30分钟。

[kʌt] [ɪn] [skwer] [ɔːr][ɪn] ½ ″ ['slaɪsɪz][ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt][ɔːr][koʊld] .

Cut	in	squares	or	in	½	″	slices	and	serve	hot	or	cold	.
切	在	正方形	或者	在	½	″	切片	和	服务	热的	或者	寒冷的	.

切成方块或½英寸厚的片，趁热或冷食皆可。

[ˌtiː 'viː] ['sʌpər]

TV	SUPPER
电视	晚餐

电视晚餐

[beɪkt] [miːt] ['sænwɪtʃ] , [tɔːst] [griːn] ['sæləd] , ['ɔrɪndʒ] ['ʃɜːrbət] .

Baked	Meat	Sandwich	,	Tossed	Green	Salad	,	Orange	Sherbet	.
烘焙	肉	三明治	,	抛掷	绿色的	沙拉	,	橙子	雪葩	.

烤肉三明治、拌蔬菜沙拉、橙子雪葩。

[miːt] [ʃɔːrt] [paɪz]
MEAT **SHORT** **PIES**
肉 短的 馅饼

肉馅饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **450°** **(** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] [jʊr; jər] ['feɪvərɪt] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] [miːt] [paɪ] ['fɪlɪŋ] .
Make **your** **favorite** **cooked** **chicken** **or** **meat** **pie** **filling** **.**
制作 你的 最喜欢的 煮熟 鸡 或者 肉 馅饼 填充 .

制作你最喜欢的熟鸡肉或肉馅馅饼。

[spuːn] ['ɪntuː]['ɑːblɔːŋ] ['kæsəroʊl] [ɔːr][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['beɪkɪŋ] ['dɪʃɪz] .
Spoon **into** **oblong** **casserole** **or** **individual** **baking** **dishes** **.**
勺子 进入 长方形 沙锅 或者 个人 烘烤 菜肴 .

用勺子舀入长方形砂锅或单个烤盘中。

[meɪk] [ʃɔːrt] [paɪ] [doʊ] ([piː] . [eɪt]) .
Make **Short** **Pie** **dough** **(** **p** **.** **8** **)** **.**
制作 短的 馅饼 面团 (p . 8) .

制作酥皮派面团（第 8 页）。

[dɪ'vaɪd]['ɪntuː][sɪks][pɑːrts] .
Divide **into** **6** **parts** **.**
划分 进入 6 部分 .

分成6份。

[wɪð; wɪθ][pɑːm][ʌv; əv][hænd]['flæt(ə)n] [iːtʃ] [pɑːrt]['ɪntuː][θriː][tuː; tə][fɔːr] - [raʊndz] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
With **palm** **of** **hand** **flatten** **each** **part** **into** **3** **to** **4** **'** **rounds** **on** **baking** **sheet** **.**
和 棕榈 的 手 压平 每个 部分 进入 3 到 4 - 回合 在 烘烤 床单 .

用手掌将每一部分压成直径 3 至 4 英寸的圆形，放在烤盘上。

[prɪk] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] .
Prick **with** **fork** **.**
刺 和 叉 .

用叉子扎一下。

[beɪk] [ə'baʊt][eɪt][mɪn] .
Bake **about** **8** **min** **.**
烤 关于 8 最小 .

烘烤约 8 分钟。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] , [set] [beɪkt] [raʊndz] [ɑːn][hɑːt] ['fɪlɪŋ] .
When **serving** **,** **set** **baked** **rounds** **on** **hot** **filling** **.**
什么时候 服务 , 放 烘焙 回合 在 热的 填充 .

食用时，将烤好的圆饼放在热馅料上。

[sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] . -
6 **servings** **.** **16**
6 份量 . -

6人份。16

['wɔfəlz] [ænd; ənd] ['pænkeɪks]
WAFFLES **AND** **PANCAKES**
华夫饼 和 煎饼

华夫饼和煎饼

[ə; eɪ] [gʊd] ([ænd; ənd] ['iːzi] ！) [wei] [tuː; tə][stɜːr][ʌp] [ɪk'saɪtmənt] [æt; ət] [lʌntʃ] [ɔːr] ['sʌpər] .
A **good** **(** **and** **easy** **!** **)** **way** **to** **stir** **up** **excitement** **at** **lunch** **or** **supper** **.**
一个 好的 (和 简单的 ！) 方式 到 搅拌 向上 激动 在 午餐 或者 晚餐 .

午餐或晚餐时，这是一个激发大家兴奋情绪的好方法（而且很简单！）。

['beti]	['krɑːkɚ]
Betty	**Crocker**
贝蒂	克罗克

贝蒂·克罗克

['tʃɪkɪn]	['grɪdlˌkeɪk]
CHICKEN	**GRIDDLECAKES**
鸡	煎饼

鸡肉煎饼

['maɪti]	['speʃ(ə)l]	[fɔːr; fər]	[jʊr; jər]	['feɪvərɪt]	[frendz]	,	[tuː]	.
Mighty	**special**	**for**	**your**	**favorite**	**friends**	**,**	**too**	**.**
强大的	特别的	为了	你的	最喜欢的	朋友们	,	也	.

送给您最亲密的朋友也超级棒！

[meɪk]	['pænkeɪks]	(	[piː]	.	[ˌtuː'tuː]	)	,	['juːzɪŋ]	[ə'baʊt]	½	[kʌp]	['bætər]	[fɔːr; fər]	[iːtʃ]	['pænkeɪk]	.
Make	**Pancakes**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**,**	**using**	**about**	**½**	**cup**	**batter**	**for**	**each**	**pancake**	**.**
制作	煎饼	(	p	.	2	)	,	使用	关于	½	杯子	连击	为了	每个	饼子	.

制作煎饼（第 2 页），每个煎饼大约使用 ½ 杯面糊。

[spuːn]	¼	[kʌp]	[kriːmd]	['tʃɪkɪn]	(	['resəpi]	[bɪ'loʊ]	)	['ɑːntə]	[hæf]	[ʌv; əv]	[iːtʃ]	['pænkeɪk]	.
Spoon	**¼**	**cup**	**Creamed**	**Chicken**	**(**	**recipe**	**below**	**)**	**onto**	**half**	**of**	**each**	**pancake**	**.**
勺子	¼	杯子	奶油	鸡	(	食谱	以下	)	到	一半	的	每个	饼子	.

将 1/4 杯奶油鸡肉（食谱如下）舀到每张煎饼的一半上。

[foʊld]	['oʊvər]	.
Fold	**over**	**.**
折叠	超过	.

折叠起来。

[pleɪs]	[ɑːn]	['beɪkɪŋ]	[ʃiːt]	.
Place	**on**	**baking**	**sheet**	**.**
地方	在	烘烤	床单	.

放在烤盘上。

['sprɪŋk(ə)l]	[wɪð; wɪθ]	['greɪtɪd]	[ʃɑːrp]	['jeloʊ]	[tʃiːz]	.	.	.	[ə'baʊt]	[wʌn]	[ˌtiːˌbiːˌes'piː]	.
Sprinkle	**with**	**grated**	**sharp**	**yellow**	**cheese**	**.**	**.**	**.**	**about**	**1**	**tbsp**	**.**
撒	和	磨碎的	锋利的	黄色的	奶酪	.	.	.	关于	1	汤匙	.

撒上磨碎的浓味黄奶酪……约 1 汤匙。

[fɔːr; fər]	[iːtʃ]	[keɪk]	.
for	**each**	**cake**	**.**
为了	每个	蛋糕	.

每个蛋糕。

[pleɪs]	['ʌndər]	['brɔɪlər]	[ɔːr]	[ɪn]	['ʌv(ə)n]	[tuː; tə]	[melt]	[tʃiːz]	.
Place	**under**	**broiler**	**or**	**in**	**oven**	**to**	**melt**	**cheese**	**.**
地方	在下面	肉鸡	或者	在	烤箱	到	熔化	奶酪	.

放在烤箱或烤架下烤至奶酪融化。

[eɪt]	['sɜːvɪŋz]	.
8	**servings**	**.**
8	份量	.

8人份。

[waɪt]	[sɔːs]
WHITE	**SAUCE**
白色的	酱

白酱

¼	[kʌp]	['bʌtər]
¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

¼ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]
¼ cup Bisquick
¼ 杯子 Bisquick

¼ 杯 Bisquick

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[melt] ['bʌtər] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] .
Melt butter over low heat .
熔化 黄油 超过 低的 热 .

小火融化黄油。

[blend] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] , ['siːzniŋz] .
Blend in Bisquick , seasonings .
混合 在 Bisquick , 调味料 .

加入速溶面粉和调味料。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['bʌbli] .
Cook over low heat , stirring until smooth and bubbly .
厨师 超过 低的 热 , 搅拌 直到 光滑的 和 起泡酒 .

小火慢煮，边煮边搅拌，直至顺滑起泡。

[teɪk] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Take from heat .
拿 从 热 .

从火上移开。

[stɜːr] [ɪn] [mɪlk] .
Stir in milk .
搅拌 在 牛奶 .

加入牛奶搅拌。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] ; [bɔɪl] [wʌn] [mɪn] . , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Bring to boil ; boil 1 min . , stirring constantly .
带来 到 熬 ; 熬 1 最小 . , 搅拌 不断地 .

煮沸；煮沸 1 分钟，不断搅拌。

[tʃiːz] [sɔːs]
CHEESE SAUCE
奶酪 酱

芝士酱

[stɜːr][ɪn][ˌtuːˈtuː][kʌps] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] [tʃiːz] .

Stir	**in**	**2**	**cups**	**grated**	**sharp**	**cheese**	**.**
搅拌	在	2	杯子	磨碎的	锋利的	奶酪	.

拌入2杯磨碎的浓味奶酪。

[kriːmd] ['tʃɪkɪn]

CREAMED	**CHICKEN**
奶油	鸡

奶油鸡肉

['kerfəli] [stɜːr][ɪn][wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

Carefully	**stir**	**in**	**1**	**tbsp**	**.**
小心	搅拌	在	1	汤匙	.

小心地拌入 1 汤匙。

['lemən][dʒuːs] , [ˌtuːˈtuː][kʌps] [kʌt] - [ʌp] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] , ½ [kʌp] [slaɪst] ['mʌʃrʊmz] [soʊˈteɪd] [ɪn] ['bʌtər] ,

lemon	**juice**	**,**	**2**	**cups**	**cut**	**-**	**up**	**cooked**	**chicken**	**,**	**½**	**cup**	**sliced**	**mushrooms**	**sautéed**	**in**	**butter**	**,**
柠檬	汁	,	2	杯子	切	-	向上	煮熟	鸡	,	½	杯子	切片	蘑菇	炒的	在	黄油	,

柠檬汁，2杯切碎的熟鸡肉，½杯用黄油炒过的切片蘑菇，

[ænd; ənd][ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] . [tʃɑːpt] [pəˈmentoʊ] .

and	**2**	**tbsp**	**.**	**chopped**	**pimiento**	**.**
和	2	汤匙	.	切碎	辣椒	.

以及 2 汤匙切碎的甜椒。

['ʌnjən] ['pænkeɪks]

ONION	**PANCAKES**
洋葱	煎饼

洋葱煎饼

[wɪð; wɪθ] [biːf] ['krʌmb(ə)l]

WITH	**BEEF**	**CRUMBLE**
和	牛肉	崩溃

含牛肉碎

[dəunt] [sper] [ðə; ði]['ʌnjən] , [ænd; ənd] [meɪk] [lɑːts][ʌv; əv] [biːf] ['krʌmb(ə)l] .

Don't	**spare**	**the**	**onion**	**,**	**and**	**make**	**lots**	**of**	**Beef**	**Crumble**	**.**
不	空闲的	这	洋葱	,	和	制作	很多	的	牛肉	崩溃	.

不要吝惜洋葱，多做一些牛肉碎。

[meɪk] ['pænkeɪks] ([piː] . [ˌtuːˈtuː]) — [ɪkˈsept] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp] [mɪnst] ['ʌnjən] [soʊˈteɪd] [ɪn][ˌtuːˈtuː] [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

Make	**Pancakes**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**—**	**except**	**add**	**1**	**cup**	**minced**	**onion**	**sautéed**	**in**	**2**	**tbsp**	**.**
制作	煎饼	(	p	.	2	)	—	除了	添加	1	杯子	剁碎	洋葱	炒的	在	2	汤匙	.

制作煎饼（第 2 页）——但要加入 1 杯用 2 汤匙炒过的洋葱碎。

[hɑːt][fæt] .

hot	**fat**	**.**
热的	胖的	.

热油。

[sɜːrv] ['paɪpɪŋ][hɑːt][wɪð; wɪθ]

Serve	**piping**	**hot**	**with**
服务	管道	热的	和

趁热食用

[biːf] ['krʌmb(ə)l][ænd; ənd]['greɪvi] : [braʊn] ½ ['el biː] .

Beef	**Crumble**	**and**	**Gravy**	**:**	**Brown**	**½**	**lb**	**.**
牛肉	崩溃	和	肉汁	:	棕色的	½	磅	.

牛肉碎和肉汁：棕色 ½ 磅。

[graʊnd] [biːf] [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [mɪnst] ['ʌnjən] [ɪn][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

ground	**beef**	**and**	**¼**	**cup**	**minced**	**onion**	**in**	**2**	**tbsp**	**.**
地面	牛肉	和	¼	杯子	剁碎	洋葱	在	2	汤匙	.

2 汤匙碎牛肉和 ¼ 杯洋葱碎。

[hɑːt][fæt] .

hot	**fat**	**.**
热的	胖的	.

热油。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][tiː'ɛs'piː] .

Add	**1**	**tsp**	**.**
添加	1	茶匙	.

加入 1 茶匙。

[sɔːlt] , ½ [tiː'ɛs'piː] .

salt	**,**	**½**	**tsp**	**.**
盐	,	½	茶匙	.

盐，½ 茶匙

['pepər] , ¼ [kʌp] ['bɪˌskwɪk] .

pepper	**,**	**¼**	**cup**	**Bisquick**	**.**
胡椒	,	¼	杯子	Bisquick	.

胡椒粉，¼ 杯 Bisquick 混合粉。

[kən'tɪnjuː] ['braʊnɪŋ] .

Continue	**browning**	**.**
继续	褐变	.

继续上色。

['sloʊli] [stɜːr][ɪn] ½ [kʌp] [mɪlk][ænd; ənd][ˌtuː'tuː][kʌps]['wɔːtər] .

Slowly	**stir**	**in**	**½**	**cup**	**milk**	**and**	**2**	**cups**	**water**	**.**
缓慢地	搅拌	在	½	杯子	牛奶	和	2	杯子	水	.

慢慢倒入半杯牛奶和两杯水，搅拌均匀。

['wɑːfl] [klʌb] ['ræbɪt]

WAFFLE	**CLUB**	**RABBIT**
胡扯	俱乐部	兔子

华夫饼俱乐部兔子

[meɪk] ['wɔfəlz] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .

Make	**Waffles**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**.**
制作	华夫饼	(	p	.	2	)	.

制作华夫饼（第 2 页）。

[tɑːp] [iːtʃ] [wʌn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][slaɪs][ɔːr] [mɔːr] [ʌv; əv] [freʃ] [tə'meɪtoʊ] .

Top	**each**	**one**	**with**	**a**	**slice**	**or**	**more**	**of**	**fresh**	**tomato**	**.**
顶部	每个	一	和	一个	片	或者	更多的	的	新鲜的	番茄	.

在每个上面放上一片或多片新鲜番茄。

[spuːn] [tʃiːz] [sɔːs] ([ə'bʌv]) ['oʊvər] , [ðen] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [strɪps] [ʌv; əv] [krɪsp]['beɪkən] .

Spoon	**Cheese**	**Sauce**	**(**	**above**	**)**	**over**	**,**	**then**	**garnish**	**with**	**strips**	**of**	**crisp**	**bacon**	**.**
勺子	奶酪	酱	(	多于	)	超过	,	然后	装饰	和	条状物	的	脆	熏肉	.

将奶酪酱（见上图）淋在上面，然后用酥脆的培根条装饰。

['wɑːfl] ['sʌpər] ['rɔɪəl]

WAFFLE	**SUPPER**	**ROYAL**
胡扯	晚餐	皇家

皇家华夫饼晚餐

[hiːt] 1½ [kʌps] [hoʊl] - ['beri] ['krænberi] [sɔːs] [ʌn'tɪl] [wɔːrm] .

Heat	**1½**	**cups**	**whole**	**-**	**berry**	**cranberry**	**sauce**	**until**	**warm**	**.**
热	1½	杯子	所有的	-	浆果	蔓越莓	酱	直到	温暖的	.

将 1.5 杯蔓越莓果酱加热至温热。

[meɪk] ['wɔfəlz] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .

Make	**Waffles**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**.**
制作	华夫饼	(	p	.	2	)	.

制作华夫饼（第 2 页）。

[sɜːrv] [ˌtuː'tuː] ['sekʃnz] [ʌv; əv] ['wɑːfl] ['sænwɪtʃ] - [staɪl] [wɪð; wɪθ] [kriːmd] ['tʃɪkɪn] ([ə'bʌv])

Serve	**2**	**sections**	**of**	**waffle**	**sandwich**	**-**	**style**	**with**	**Creamed**	**Chicken**	**(**	**above**	**)**
服务	2	部分	的	胡扯	三明治	-	风格	和	奶油	鸡	(	多于	)

[bɪ'twiːn] .

between	**.**
之间	.

将两片华夫饼夹上奶油鸡肉（见上图），做成三明治状。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

贝蒂·克罗克的 Bisquick (Betty Crocker's Bisquick Cook Book) 第3/4页

[tɑːp][wɪð; wɪθ][wɔːrm] ['krænberi] [sɔːs] .
Top **with** **warm** **cranberry** **sauce** **.**
顶部 和 温暖的 蔓越莓 酱 .

淋上温热的蔓越莓酱。

[sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz] .
6 **to** **8** **servings** **.**
6 到 8 份量 .

6至8人份。

[ɑːr; ər][juː; jʊ][ə; eɪ] ['tuːsəm] ?
Are **you** **a** **Twosome** **?**
是 你 一个 两人 ?

你们是两人组合吗?

[moʊst][ʌv; əv][ðə; ði]['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] [bʊk] [kæn; kən][biː; bi][kʌt][ɪn][hæf][fɔːr; fər][θriː] ['sɜ˞ːvɪŋz] . -
Most **of** **the** **recipes** **in** **this** **book** **can** **be** **cut** **in** **half** **for** **3** **servings** **.** **17**
最多 的 这 食谱 在 这 书 能 是 切 在 一半 为了 3 份量 . -

本书中的大部分食谱都可以减半，做成3人份。17

[fɔːr; fər] [lʌntʃ] [ɔːr] ['sʌpər]
For **Lunch** **or** **Supper**
为了 午餐 或者 晚餐

午餐或晚餐

['brɛdz]
BREADS
面包

面包

[ðə; ði] ['bɪskɪts] [ðə; ði] [θɪŋ] — [soʊ] [tʃuːz] [jʊr; jər]['fleɪvər][ænd; ənd] [meɪk] [ðem; ðəm][ɪn][dʒʌst]
The **biscuit's** **the** **thing** **—** **so** **choose** **your** **flavor** **and** **make** **them** **in** **just**
这 饼干 这 事物 — 所以 选择 你的 味道 和 制作 他们 在 只是
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

关键在于饼干——选择你喜欢的口味，几分钟就能做好。

['beti] ['krɑːkɜ˞]
Betty **Crocker**
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

[tʃiːz] ['bɪskɪts]
CHEESE **BISCUITS**
奶酪 饼干

奶酪饼干

[dʒʌst] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [tʌtʃ] [meɪks] [lʌntʃ] [æn; ən] [ɪ'vent] .
Just **this** **little** **touch** **makes** **lunch** **an** **event** **.**
只是 这 小的 触碰 制作 午餐 一个 事件 .

仅仅这一个小小的举动，就让午餐变成了一场盛宴。

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) — [ɪk'sept] [mɪks] ½ [kʌp] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] ['jeloʊ] [ə'merɪkən] [tʃiːz] [wɪð; wɪθ]

Make	**Biscuits**	**(**	**p**	**.**	**3**	**)**	**—**	**except**	**mix**	**½**	**cup**	**grated**	**sharp**	**yellow**	**American**	**cheese**	**with**
制作	饼干	(	p	.	3	)	—	除了	混合	½	杯子	磨碎的	锋利的	黄色的	美国人	奶酪	和

[ðə; ðɪ] ['bɪˌskwɪk] .

the	**Bisquick**	**.**
这	Bisquick	.

制作饼干（第 3 页）——但要将 ½ 杯磨碎的浓味黄美式奶酪与 Bisquick 混合。

['beɪkən] ['bɪskɪts]

BACON	**BISCUITS**
熏肉	饼干

培根饼干

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) — [ɪk'sept] [mɪks] ⅓ [kʌp] [dreɪnd] ['krɪspli] [kʊkt] ['beɪkən]['bɪts] ([ə'baʊt]

Make	**Biscuits**	**(**	**p**	**.**	**3**	**)**	**—**	**except**	**mix**	**⅓**	**cup**	**drained**	**crisply**	**cooked**	**bacon**	**bits**	**(**	**about**
制作	饼干	(	p	.	3	)	—	除了	混合	⅓	杯子	排水	清脆地	煮熟	熏肉	比特	(	关于

[fɔːr] [strɪps]) [wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ] ['bɪˌskwɪk] .

4	**strips**	**)**	**with**	**the**	**Bisquick**	**.**
4	条状物	)	和	这	Bisquick	.

制作饼干（第 3 页）——但要将 ⅓ 杯沥干水分的酥脆培根碎（约 4 条）与 Bisquick 混合。

['beɪkən] [hwəːlz]

BACON	**WHIRLS**
熏肉	旋转

培根卷

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 425° ([hɑːt]) .

Heat	**oven**	**to**	**425°**	**(**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	425°	(	热的	)	.

将烤箱预热至 425°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .

Make	**Biscuit**	**dough**	**(**	**p**	**.**	**3**	**)**	**.**
制作	饼干	面团	(	p	.	3	)	.

制作饼干面团（第 3 页）。

[roʊl]['ɪntuː] 16x7 - ['rektæŋg(ə)l] .

Roll	**into**	**16x7**	**'**	**rectangle**	**.**
卷	进入	16x7	-	长方形	.

擀成 16x7 英寸的长方形。

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ]['beɪkən][fæt] .

Brush	**with**	**bacon**	**fat**	**.**
刷子	和	熏肉	胖的	.

刷上培根油。

[spred] [wɪð; wɪθ] ⅓ [kʌp] [daɪst] ['krɪspli] [kʊkt] ['beɪkən] .

Spread	**with**	**⅓**	**cup**	**diced**	**crisply**	**cooked**	**bacon**	**.**
传播	和	⅓	杯子	切丁	清脆地	煮熟	熏肉	.

涂抹上 ⅓ 杯切碎的酥脆培根。

[roʊl] [ʌp] ['taɪtli] , [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [waɪd] [saɪd] .

Roll	**up**	**tightly**	**,**	**beginning**	**at**	**wide**	**side**	**.**
卷	向上	紧紧	,	开始	在	宽的	边	.

从宽边开始紧紧卷起。

[siːl] [edʒ] .

Seal	**edge**	**.**
海豹	边缘	.

密封边缘。

[slaɪs] [wʌn] - [θɪk] .
Slice 1 ' thick .
片 1 - 厚的 .

切成1英寸厚的片。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɔːr] [ɪn] ['mʌfɪn] [kʌps] .
Place on ungreased baking sheet or in muffin cups .
地方 在 未涂油的 烘烤 床单 或者 在 松饼 杯子 .

放在未涂油的烤盘上或松饼杯中。

[brʌʃ] [tɑːps] [wɪð; wɪθ] ['beɪkən] [fæt] .
Brush tops with bacon fat .
刷子 最高额 和 熏肉 胖的 .

在顶部刷上培根油。

[beɪk] - [mɪn] . [meɪks] - .
Bake 10 min . Makes 16 .
烤 - 最小 . 制作 - .

烤10分钟。可做16个。

[niːt] [trɪk] : [haʊ] [dʌz] [jʊr; jər] ['fæməli] [laɪk] ['bɪskɪts] :
Neat Trick : How does your family like biscuits :
整洁的 诡计 : 如何 做 你的 家庭 喜欢 饼干 :

妙招：你家人喜欢吃什么样的饼干?

['krʌsti] [saɪdz] ?
Crusty Sides ?
硬皮的 侧面 ?

脆皮配菜?

[pleɪs] ['bɪskɪts] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [wɪð; wɪθ] ['speɪsɪz] [bɪ'twiːn] .
Place biscuits on baking sheet with spaces between .
地方 饼干 在 烘烤 床单 和 空间 之间 .

将饼干放在烤盘上，饼干之间留出空隙。

[sɔːft] [saɪdz] ?
Soft Sides ?
柔软的 侧面 ?

软面?

[pleɪs] ['bɪskɪts] [kloʊz] [tə'geðər] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɔːr] [ɪn] [pæn] .
Place biscuits close together on baking sheet or in pan .
地方 饼干 关闭 一起 在 烘烤 床单 或者 在 平底锅 .

将饼干紧密地摆放在烤盘或烤盘中。

[drɑːp] ['bɪskɪts]
DROP BISCUITS
降低 饼干

滴落饼干

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .
Make Biscuit dough (p . 3) .
制作 饼干 面团 (p . 3) .

制作饼干面团（第 3 页）。

[drɑːp] [wɪð; wɪθ] [spuːn] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop with spoon on greased baking sheet .
降低 和 勺子 在 涂油 烘烤 床单 .

用勺子将面糊舀到抹了油的烤盘上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake 10 to 15 min .
烤 - 到 - 最小 .

烘烤 10 至 15 分钟。

-
WHUFFINS
-

华夫饼

[meɪk] ['rɪtʃər] ['mʌfɪn] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [foʊld] 1½ [kʌps] ['wiːtiːz, 'hwiːtiːz] ['kerfəli] ['ɪntuː] ['bætər] .
Make richer Muffins (p . 2) — except fold 1½ cups Wheaties carefully into batter
制作 更富有 松饼 (p . 2) — 除了 折叠 1½ 杯子 麦片 小心 进入 连击
:
·

制作更香浓的松饼（第 2 页）——只需将 1½ 杯 Wheaties 麦片小心地拌入面糊中即可。

['lʌndən] [bʌnz]
LONDON BUNS
伦敦 面包

伦敦面包

['fruːti] ['lɪt(ə)l] ['mʌfɪn] [fɔːr; fər] [lʌntʃ] [ɔːr] [tiː] .
Fruity little muffins for lunch or tea .
果香 小的 松饼 为了 午餐 或者 茶 .

水果小松饼，午餐或下午茶皆宜。

[meɪk] ['rɪtʃər] ['mʌfɪn] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz] [ɔːr] ['kʌrənts] [ænd; ənd] ½
Make richer Muffins (p . 2) — except add 1 cup raisins or currants and ½
制作 更富有 松饼 (p . 2) — 除了 添加 1 杯子 葡萄干 或者 醋栗 和 ½
[kʌp] ['kændid] [fruːt] ([θriː][ɑːz] .) [tuː; tə] ['bætər] .
cup candied fruit (3 oz .) to batter .
杯子 脯 水果 (3 盎司 .) 到 连击 .

制作更美味的松饼（第 2 页）——只需在面糊中加入 1 杯葡萄干或醋栗和 ½ 杯蜜饯（3 盎司）。

['seləri] ['kresnts]
CELERY CRESCENTS
芹菜 新月

芹菜新月

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° ([hɑːt]) .
Heat oven to 450° (hot) .
热 烤箱 到 450° (热的) .

将烤箱预热至 450°（高温）。

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) .
Make Biscuits (p . 3) .
制作 饼干 (p . 3) .

制作饼干（第 3 页）。

[roʊl]['ɪntuː] - [tuː; tə] - - ['sɜːrk(ə)l] .
Roll into 12 to 13 ' circle .
卷 进入 - 到 - - 圆圈 .

擀成直径 12 至 13 英寸的圆形。

[brʌʃ] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] .
Brush lightly with melted butter .
刷子 轻轻 和 融化 黄油 .

轻轻刷上一层融化的黄油。

[kʌt] ['ɪntuː] - [paɪ] - [ʃeɪpt] [wedʒz] .
Cut into 16 pie - shaped wedges .
切 进入 - 馅饼 - 形状 楔形 .

切成 16 个扇形块。

[roʊl] [ʌp] ['taɪtli] [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [waɪd] [end] .
Roll up tightly beginning at wide end .
卷 向上 紧紧 开始 在 宽的 结尾 .

从宽的一端开始紧紧卷起。

[pleɪs] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] , [pɔɪnt] [ˌʌndər'niːθ] .
Place on baking sheet , point underneath .
地方 在 烘烤 床单 , 观点 下 .

放在烤盘上，尖端朝下。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] ['kresnts] .
Shape into crescents .
形状 进入 新月 .

弯成新月形。

[brʌʃ] [tɑːps] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] .
Brush tops with melted butter .
刷子 最高额 和 融化 黄油 .

在顶部刷上融化的黄油。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['seləri] [siːdz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .
Sprinkle with celery seeds and a little salt .
撒 和 芹菜 种子 和 一个 小的 盐 .

撒上芹菜籽和少许盐。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . [meɪks] - .
Bake 10 to 12 min . Makes 16 .
烤 - 到 - 最小 . 制作 - .

烘烤10至12分钟。可做16个。

[hɑːt] [pə'mentoʊ] [tʃiːz] ['bɪskɪts]
HOT PIMIENTO CHEESE BISCUITS
热的 辣椒 奶酪 饼干

热辣甜椒奶酪饼干

[meɪk] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) .
Make Biscuits (p . 3) .
制作 饼干 (p . 3) .

制作饼干（第 3 页）。

[leɪ] [slaɪst] [pə'mentoʊ] [tʃiːz] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [hɑːt] [beɪkt] ['bɪskɪts] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] ['ʌv(ə)n]
Lay sliced pimiento cheese on top of hot baked biscuits and return to oven
莱 切片 辣椒 奶酪 在 顶部 的 热的 烘焙 饼干 和 返回 到 烤箱
[fɔːr; fər] [tʃiːz] [tuː; tə] [melt] ,
for cheese to melt ,
为了 奶酪 到 熔化 ,

将切好的甜椒奶酪放在热腾腾的烤饼干上，然后放回烤箱烤至奶酪融化。

[ə'baʊt] [faɪv] [mɪn] .
about 5 min .
关于 5 最小 .

大约 5 分钟。

['feɪvərɪt] [lʌntʃ]
FAVORITE LUNCH
最喜欢的 午餐

最喜欢的午餐

[hɑːt]['vedʒtəb(ə)l] [suːp]
Hot Vegetable Soup
热的 蔬菜 汤

热蔬菜汤

[tʃiːz] ['bɪskɪts]
Cheese Biscuits
奶酪 饼干

奶酪饼干

['æpəlˌsɔːs]
Applesauce
苹果酱

苹果酱

[wʌn] - [ˌtuː'tuː] - [θriː] ['piːnʌt] ['bʌtər] ['kʊkiz] ([piː] . -) -
1 - 2 - 3 Peanut Butter Cookies (p . 19) 18
1 - 2 - 3 花生 黄油 曲奇饼 (p . -) -

1-2-3 花生酱饼干（第 19 页）18

[dɪ'zɜːrts]
DESSERTS
甜点

甜点

[ræntʃ] ['pʊdɪŋ]
RANCH PUDDING
牧场 布丁

牧场布丁

[meɪks] [ɪts] [oʊn] ['bʌtərskɑːtʃ] [sɔːs] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [beɪks] .
Makes its own butterscotch sauce as it bakes .
制作 它是自己的 奶油糖果 酱 作为 它 烘焙 .

烘烤过程中会自然形成奶油糖浆。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt])
2 cups brown sugar (packed)
2 杯子 棕色的 糖 (包装)

2 杯红糖（压实）

2½ [kʌps] ['wɔːtər]
2½ cups water
2½ 杯子 水

2.5 杯水

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

1¼ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
1¼ cups Bisquick
1¼ 杯子 Bisquick

1¼ 杯 Bisquick

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz] [ɔːr] [tʃɑːpt] [deɪts]
1 cup raisins or chopped dates
1 杯子 葡萄干 或者 切碎 日期

1 杯葡萄干或切碎的枣

½ [tuː; tə] [wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
½ to 1 cup chopped nuts
½ 到 1 杯子 切碎 坚果

½ 至 1 杯切碎的坚果

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .
Heat oven to 350° (mod .) .
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等）。

[mɪks] [ɪn] ['sɔːspæn] [wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['wɔːtər] , ['bʌtər] .
Mix in saucepan 1 cup brown sugar , water , butter .
混合 在 平底锅 1 杯子 棕色的 糖 , 水 , 黄油 .

在平底锅中混合 1 杯红糖、水和黄油。

[bɔɪl] [faɪv] [mɪn] . [pɔːr] ['ɪntuː] [eɪt] - [skwer] [pæn] .
Boil 5 min . Pour into 8 ' square pan .
熬 5 最小 . 倒 进入 8 - 正方形 平底锅 .

煮沸5分钟。倒入8英寸方形平底锅中。

[mɪks] [ɪn] [boʊl] , [wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , [mɪlk] , ['bɪˌskwɪk] , ['reɪzɪnz] [ɔːr] [deɪts] , [nʌts] , [və'nɪlə] .
Mix in bowl , 1 cup brown sugar , milk , Bisquick , raisins or dates , nuts , vanilla .
混合 在 碗 , 1 杯子 棕色的 糖 , 牛奶 , Bisquick , 葡萄干 或者 日期 , 坚果 , 香草 .

在碗中混合 1 杯红糖、牛奶、速溶面粉、葡萄干或枣、坚果、香草精。

[spuːn] ['bætər] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] .
Spoon batter on top of sugar mixture .
勺子 连击 在 顶部 的 糖 混合物 .

将面糊舀到糖混合物上。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [sɪŋk] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [ænd; ənd] [spred] [aʊt] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [beɪks] .
It will sink into the liquid and spread out as it bakes .
它 将要 下沉 进入 这 液体 和 传播 出去 作为 它 烘焙 .

它会沉入液体中，并在烘烤过程中摊开。

[beɪk] - [mɪn] . [sɜːrv] [wɔːrm] [wɪð; wɪθ] [pleɪn] [ɔːr] [wɪpt] [kriːm] .
Bake 45 min . Serve warm with plain or whipped cream .
烤 - 最小 . 服务 温暖的 和 清楚的 或者 鞭打 奶油 .

烤45分钟。趁热食用，可搭配原味奶油或鲜奶油。

[naɪn] ['sɜːvɪŋz] .
9 servings .
9 份量 .

9人份。

['æp(ə)l] [ɔːr] [piːtʃ] [krɪsp]
APPLE OR PEACH CRISP
苹果 或者 桃 脆

苹果酥或桃子酥

[fɔːr] [kʌps] [slaɪst] [piːld] ['æplz] [ɔːr] ['piːtʃɪz] [ɔːr][noʊ] . 2½ [kæn; kən] ['piːtʃɪz] , [dreɪnd]
4 **cups** **sliced** **peeled** **apples** **or** **peaches** **or** **no** **.** **2½** **can** **peaches** **,** **drained**
4 杯子 切片 去皮 苹果 或者 桃子 或者 不 . 2½ 能 桃子 , 排水

杯切片去皮苹果或桃子，或 2.5 罐沥干水分的桃子罐头

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['wɔːtər]
water
水

水

¼ [tuː; tə] ⅓ [kʌp] ['ʃʊgər] ([diˈpendiŋ] [ɑːn] ['tɑːrtnəs] [ʌv; əv] [fruːt])
¼ **to** **⅓** **cup** **sugar** **(** **depending** **on** **tartness** **of** **fruit** **)**
¼ 到 ⅓ 杯子 糖 (取决于 在 锋利 的 水果)

¼ 至 ⅓ 杯糖（取决于水果的酸度）

1¼ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
1¼ **cups** **Bisquick**
1¼ 杯子 Bisquick

1¼ 杯 Bisquick

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[wʌn] [eg] , ['biːtn]
1 **egg** **,** **beaten**
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[pleɪs] [fruːt] [ɪn] [griːst] 10x6 - ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Place **fruit** **in** **greased** **10x6** **-** **baking** **dish** **.**
地方 水果 在 涂油 10x6 - 烘烤 盘子 .

将水果放入抹了油的 10x6 英寸烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Sprinkle **with** **water** **and** **sugar** **.**
撒 和 水 和 糖 .

撒上水和糖。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , ['ʃʊgər] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [pɔːr] [eg] [ɑːn] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl]

Mix	**Bisquick**	**,**	**sugar**	**,**	**cinnamon**	**and**	**pour**	**egg**	**on**	**slowly**	**,**	**stirring**	**constantly**	**until**
混合	Bisquick	,	糖	,	肉桂	和	倒	蛋	在	缓慢地	,	搅拌	不断地	直到

['krʌmbli] .

crumbly	**.**
易碎的	.

将 Bisquick 粉、糖、肉桂混合，然后慢慢倒入鸡蛋，不断搅拌，直到呈碎屑状。

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][fruːt] .

Sprinkle	**over**	**fruit**	**.**
撒	超过	水果	.

撒在水果上。

[dɑːt][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .

Dot	**with**	**butter**	**.**
点	和	黄油	.

点缀上黄油。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [ʌn'tɪl] [braʊn] .

Bake	**about**	**25**	**min**	**.**	**until**	**brown**	**.**
烤	关于	-	最小	.	直到	棕色的	.

烤约25分钟至呈棕色。

[sɜːrv] [hɑːt][ɔːr][koʊld][wɪð; wɪθ][mɪlk][ɔːr] [kriːm] .

Serve	**hot**	**or**	**cold**	**with**	**milk**	**or**	**cream**	**.**
服务	热的	或者	寒冷的	和	牛奶	或者	奶油	.

可热食或冷食，可搭配牛奶或奶油。

[sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɝːvɪŋz] .

6	**to**	**8**	**servings**	**.**
6	到	8	份量	.

6至8人份。

['tʃɔːklət] ['pʊdɪŋ]

CHOCOLATE	**PUDDING**
巧克力	布丁

巧克力布丁

½ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]

½	**cup**	**Bisquick**
½	杯子	Bisquick

半杯 Bisquick

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

⅓ [kʌp]['koʊkoʊ]

⅓	**cup**	**cocoa**
⅓	杯子	可可

三分之一杯可可粉

[wʌn][kʌp][koʊld]['wɔːtər]

1	**cup**	**cold**	**water**
1	杯子	寒冷的	水

杯冷水

[ˌtuː'tuː][kʌps] [mɪlk]

2	**cups**	**milk**
2	杯子	牛奶

杯牛奶

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[mɪks] [ˈbɪˌskwɪk] , [ˈʃʊgər] , [ˈkoʊkoʊ] .
Mix **Bisquick** **,** **sugar** **,** **cocoa** **.**
混合 Bisquick , 糖 , 可可 .

将速溶粉、糖和可可粉混合。

[ˈgrædʒuəli] [stɜːr] [ɪn] [ˈwɔːtər] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Gradually **stir** **in** **water** **and** **milk** **.**
逐步地 搅拌 在 水 和 牛奶 .

慢慢倒入水和牛奶，边倒边搅拌。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] [ˈoʊvər] [ˈmiːdiəm] [hiːt] ; [bɔɪl] [wʌn] [mɪn] .
Bring **to** **boil** **over** **medium** **heat** **;** **boil** **1** **min** **.**
带来 到 熬 超过 中等的 热 ; 熬 1 最小 .

用中火煮沸；煮1分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[pɔːr] [ˈɪntuː] [ˈʃɜːrbət] [ˈglæsɪz] .
Pour **into** **sherbet** **glasses** **.**
倒 进入 雪葩 眼镜 .

倒入雪葩杯中。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ˈʃʊgər] .
Sprinkle **with** **sugar** **.**
撒 和 糖 .

撒上糖。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[tɑːp] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .
Top **with** **whipped** **cream** **.**
顶部 和 鞭打 奶油 .

顶部放上鲜奶油。

[sɪks] [ˈsɝːvɪŋz] .
6 **servings** **.**
6 份量 .

6人份。

[ˈʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk]
UPSIDE **-** **DOWN** **CAKE**
上行 - 向下 蛋糕

倒置蛋糕

[ˈvelvɪt] [krʌm] [ɪz] [ə; eɪ] [ˈfeɪvərɪt] [raɪt] [saɪd] [ʌp] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈdʌb(ə)l] [ˈfeɪvərɪt] [ˈʌpsaɪd] [daʊn] .
Velvet **Crumb** **is** **a** **favorite** **right** **side** **up** **and** **a** **double** **favorite** **upside** **down** **.**
天鹅绒 屑 是 一个 最喜欢的 正确的 边 向上 和 一个 双倍的 最喜欢的 上行 向下 .

Velvet Crumb 正面吃很受欢迎，倒过来吃更是美味加倍。

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .
Heat **oven** **to** **350°** **(** **mod** **.** **)** **.**
热 烤箱 到 350° (模组 .) .

将烤箱预热至 350°（中等）。

[melt] [ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Melt **2** **tbsp** **.**
熔化 2 汤匙 .

融化 2 汤匙

['bʌtər] [ɪn][eɪt] - [skwer] [pæn][ɔːr][naɪn] - [raʊnd] ['leɪər] [pæn] .
butter **in** **8** **'** **square** **pan** **or** **9** **'** **round** **layer** **pan** **.**
黄油 在 8 - 正方形 平底锅或者 9 - 圆形的 层 平底锅 .

在 8 英寸方形烤盘或 9 英寸圆形分层烤盘中涂抹黄油。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] .
Sprinkle **with** **¼** **cup** **brown** **sugar** **.**
撒 和 ¼ 杯子 棕色的 糖 .

撒上1/4杯红糖。

[ə'reɪndʒ] ['oʊvər] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] [freʃ] [ɔːr] [wel] [dreɪnd] [kænd] [fruːt] ([piːtʃ] ['slaɪsɪz] , ['paɪnæp(ə)l]
Arrange **over** **sugar** **mixture** **fresh** **or** **well** **drained** **canned** **fruit** **(** **peach** **slices** **,** **pineapple**
安排 超过 糖 混合物 新鲜的 或者 出色地 排水 罐装 水果 (桃 切片 , 菠萝
['slaɪsɪz][ɔːr] [tʃʌŋks] ,
slices **or** **chunks** **,**
切片 或者 块 ,

在糖混合物上铺上新鲜或沥干水分的罐装水果（桃片、菠萝片或块），

[ɔːr]['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [hævz]) .
or **apricot** **halves** **)** **.**
或者 杏 一半) .

或杏子半个）。

[meɪk] ['velvɪt] [krʌm] [keɪk] ['bætər] ([piː] . -) .
Make **Velvet** **Crumb** **Cake** **batter** **(** **p** **.** **12** **)** **.**
制作 天鹅绒 屑 蛋糕 连击 (p . -) .

制作天鹅绒碎屑蛋糕面糊（第 12 页）。

[pɔːr] ['oʊvər] [fruːt] .
Pour **over** **fruit** **.**
倒 超过 水果 .

淋在水果上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . , [ʌn'tɪl] ['tuːθpɪk] [stʌk] [ɪn] ['sentər] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] .
Bake **35** **to** **40** **min** **.** **,** **until** **toothpick** **stuck** **in** **center** **comes** **out** **clean** **.**
烤 - 到 - 最小 . , 直到 牙签 卡住 在 中心 来 出去 干净的 .

烘烤 35 至 40 分钟，直到插入蛋糕中心的牙签取出时干净为止。

[ɪn'vɜːrt][æt; ət][wʌns][ɑːn] ['sɜːrvɪŋ] [pleɪt] .
Invert **at** **once** **on** **serving** **plate** **.**
倒置 在 一次 在 服务 盘子 .

立即倒扣在餐盘上。

[liːv] [pæn]['oʊvər] [keɪk] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] .
Leave **pan** **over** **cake** **a** **minute** **.**
离开 平底锅 超过 蛋糕 一个 分钟 .

将平底锅放在蛋糕上静置一分钟。

[sɜːrv] [wɔːrm][wɪð; wɪθ][pleɪn][ɔːr] [wɪpt] [kriːm] .
Serve **warm** **with** **plain** **or** **whipped** **cream** **.**
服务 温暖的 和 清楚的 或者 鞭打 奶油 .

趁热食用，可搭配原味奶油或鲜奶油。

[niːt] [trɪk] : ['dæz(ə)l][ðə; ði]['fæməli][wɪð; wɪθ] ['dɪfrənt] [dɪ'zaɪnz] [ɑːn][jʊr; jər]['ʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪks] . -

Neat	Trick	:	Dazzle	the	family	with	different	designs	on	your	upside	-	down	cakes	.	19
整洁的	诡计	:	炫	这	家庭	和	不同的	设计	在	你的	上行	-	向下	蛋糕	.	-

妙招：在倒扣的蛋糕上做出不同的图案，让家人眼前一亮。19

['iːzi] ['kʊkiz]

EASY	COOKIES
简单的	曲奇饼

简易饼干

['tʃɔːklət] [tʃɪp] ['kʊkiz]

CHOCOLATE	CHIP	COOKIES
巧克力	芯片	曲奇饼

巧克力曲奇

[ɔːl] - [taɪm] ['feivərits][fɔːr; fər][ðə; ði] ['kʊki] [dʒɑːr] .

All	-	time	favorites	for	the	cooky	jar	.
全部	-	时间	收藏夹	为了	这	饼干	罐	.

饼干罐里最受欢迎的几种饼干。

¼ [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər]

¼	cup	soft	butter
¼	杯子	柔软的	黄油

¼ 杯软化黄油

¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt])

¾	cup	brown	sugar	(	packed	)
¾	杯子	棕色的	糖	(	包装	)

¾ 杯红糖（压实）

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

1½ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

1½	cups	Bisquick
1½	杯子	Bisquick

1.5 杯 Bisquick

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]

½	cup	chopped	nuts
½	杯子	切碎	坚果

半杯碎坚果

[sɪks] - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪdʒiː] .

6	-	oz	.	pkg	.
6	-	盎司	.	包装	.

6盎司包装

['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz] [ɔːr][wʌn][ɔːr] [tuː] ['kændi][baːz][kʌt][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz]

semi	-	sweet	chocolate	pieces	or	one	or	two	candy	bars	cut	in	small	pieces
半	-	甜的	巧克力	件	或者	一	或者	二	糖果	酒吧	切	在	小的	件

半甜巧克力块或一两块切成小块的巧克力棒

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 375° ([kwɪk] [mɑːd] .) .

Heat	oven	to	375°	(	quick	mod	.	)	.
热	烤箱	到	375°	(	快的	模组	.	)	.

将烤箱预热至 375°（快速模式）。

[mɪks] [wel] ['bʌtər] , ['ʃʊgər] , [eg] .

Mix	well	butter	,	sugar	,	egg	.
混合	出色地	黄油	,	糖	,	蛋	.

黄油、糖、鸡蛋充分混合。

[stɜːr][ɪn] ['bɪˌskwɪk] , [nʌts] , ['tʃɔːklət] ['piːsɪz] .

Stir	**in**	**Bisquick**	**,**	**nuts**	**,**	**chocolate**	**pieces**	**.**
搅拌	在	Bisquick	,	坚果	,	巧克力	件	.

拌入速溶面粉、坚果和巧克力碎。

[drɑːp][wɪð; wɪθ] ['tiːspuːn] [ˌtuː'tuː] - [ə'pɑːrt][ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Drop	**with**	**teaspoon**	**2**	**'**	**apart**	**on**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**.**
降低	和	茶匙	2	-	除	在	未涂油的	烘烤	床单	.

用茶匙将面团舀到未涂油的烤盘上，每个面团之间间隔 2 英寸。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [ʌn'tɪl] [laɪt] [braʊn] .

Bake	**about**	**10**	**min**	**.**	**until**	**light**	**brown**	**.**
烤	关于	-	最小	.	直到	光	棕色的	.

烤约10分钟，直至呈浅棕色。

[meɪks] [θriː][dɑːz] .

Makes	**3**	**doz**	**.**
制作	3	打	.

可做3打。

['tʃɔːklət] [drɑːp] ['kʊkiz]

CHOCOLATE	**DROP**	**COOKIES**
巧克力	降低	曲奇饼

巧克力曲奇

[juːz]['grænjuleɪtɪd]['ʃʊgər][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [braʊn] , [ə'mɪt] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz] ,

Use	**granulated**	**sugar**	**in**	**place**	**of**	**brown**	**,**	**omit**	**chocolate**	**pieces**	**,**
使用	颗粒状	糖	在	地方	的	棕色的	,	忽略	巧克力	件	,

用白砂糖代替红糖，省略巧克力块。

[ænd; ənd] [blend] [ɪn][ˌtuː'tuː][ˌɛs'kjuː] . [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] ([ˌtuː'tuː][ɑːz] .) , [meltid] .

and	**blend**	**in**	**2**	**sq**	**.**	**unsweetened**	**chocolate**	**(**	**2**	**oz**	**.**	**)**	**,**	**melted**	**.**
和	混合	在	2	平方	.	无糖	巧克力	(	2	盎司	.	)	,	融化	.

加入 2 块（2 盎司）融化的无糖巧克力。

[duː][nɑːt] ['əuvə'beik] .

Do	**not**	**overbake**	**.**
做	不是	烤过头了	.

不要烤过头。

['koʊkənʌt] ['ɔrɪndʒ] [drɑːps]

COCONUT	**ORANGE**	**DROPS**
椰子	橙子	滴

椰子橙子糖

[ə'mɪt] ['tʃɔːklət] ; [blend] [ɪn][wʌn] [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt][ænd; ənd][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Omit	**chocolate**	**;**	**blend**	**in**	**1**	**cup**	**shredded**	**coconut**	**and**	**1**	**tbsp**	**.**
忽略	巧克力	;	混合	在	1	杯子	碎	椰子	和	1	汤匙	.

省略巧克力；拌入 1 杯椰丝和 1 汤匙。

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] .

grated	**orange**	**rind**	**.**
磨碎的	橙子	果皮	.

磨碎的橙皮。

[duː][nɑːt] ['əuvə'beik] .

Do	**not**	**overbake**	**.**
做	不是	烤过头了	.

不要烤过头。

[deɪt] [baːz]

DATE	**BARS**
日期	酒吧

日期栏

[naɪs] [æz; əz] ['mʌðər] [juːst] [tuː; tə] [meɪk] — ['iziə] [ænd; ənd] ['kwɪkər] , [tuː] .

Nice	**as**	**mother**	**used**	**to**	**make**	**—**	**easier**	**and**	**quicker**	**,**	**too**	**.**
好的	作为	母亲	用过的	到	制作	—	更轻松	和	更快	,	也	.

味道和妈妈以前做的味道一样好——而且更简单快捷。

¼ [kʌp] ['bʌtər]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

1⅓ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

1⅓	**Cups**	**Bisquick**
1⅓	杯子	Bisquick

1⅓ 杯 Bisquick

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]

½	**cup**	**chopped**	**nuts**
½	杯子	切碎	坚果

半杯碎坚果

[wʌn] [kʌp] [kʌt] - [ʌp] [deɪts]

1	**cup**	**cut**	**-**	**up**	**dates**
1	杯子	切	-	向上	日期

杯切碎的枣

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .

Heat	**oven**	**to**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**)**	**.**
热	烤箱	到	350°	(	模组	.	)	.

将烤箱预热至 350°（中等温度）。

[mɪks] ['θɜːrəli] ['bʌtər] , ['ʃʊgər] , [eg] .

Mix	**thoroughly**	**butter**	**,**	**sugar**	**,**	**egg**	**.**
混合	彻底	黄油	,	糖	,	蛋	.

黄油、糖、鸡蛋充分混合。

[stɜːr][ɪn] ['bɪˌskwɪk] , [nʌts] , [deɪts] .

Stir	**in**	**Bisquick**	**,**	**nuts**	**,**	**dates**	**.**
搅拌	在	Bisquick	,	坚果	,	日期	.

拌入速溶面粉、坚果和枣。

[beɪk] - [mɪn] . [ɪn] [griːst] [eɪt] - [skwer] [pæn] .

Bake	**25**	**min**	**.**	**in**	**greased**	**8**	**'**	**square**	**pan**	**.**
烤	-	最小	.	在	涂油	8	-	正方形	平底锅	.

在抹了油的 8 英寸方形烤盘中烘烤 25 分钟。

[kuːl] [ə'baʊt] [wʌn][ˌetʃ 'ɑr] .

Cool	**about**	**1**	**hr**	**.**
凉爽的	关于	1	hr	.

冷却约1小时。

[kʌt] [ɪn][baːz] .

Cut	**in**	**bars**	**.**
切	在	酒吧	.

切成条状。

[roʊl][ɪn] [kənˈfekʃənəz] - [ˈʃʊgər] .
Roll **in** **confectioners** **'** **sugar** **.**
卷 在 糖果商 - 糖 .

裹上糖粉。

[wʌn] - [ˌtuːˈtuː] - [θriː] [ˈpiːnʌt] [ˈbʌtər] [ˈkʊkiz]
1 **-** **2** **-** **3** **PEANUT** **BUTTER** **COOKIES**
1 - 2 - 3 花生 黄油 曲奇饼

1-2-3 花生酱饼干

[wʌn][kʌp] [ˈpiːnʌt] [ˈbʌtər]
1 **cup** **peanut** **butter**
1 杯子 花生 黄油

杯花生酱

¼ [kʌp] [ˈʃɔːrtnɪŋ]
¼ **cup** **shortening**
¼ 杯子 缩短

¼ 杯起酥油

[wʌn][kʌp][ˈgrænjuleɪtɪd][ˈʃʊgər][ɔːr] [braʊn]
1 **cup** **granulated** **sugar** **or** **brown**
1 杯子 颗粒状 糖 或者 棕色的

杯砂糖或红糖

[ˈʃʊgər] ([pækt])
sugar **(** **packed** **)**
糖 (包装)

糖（包装）

½ [kʌp] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər]
½ **cup** **boiling** **water**
½ 杯子 沸腾 水

半杯沸水

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [ˈbɪˌskwɪk]
2 **cups** **Bisquick**
2 杯子 Bisquick

杯 Bisquick

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **400°** **(** **mod** **.** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 400° (模组 . 热的) .

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[blend] [ˈpiːnʌt] [ˈbʌtər] , [ˈʃɔːrtnɪŋ] , [ˈʃʊgər] , [ˈwɔːtər][wɪð; wɪθ][ˈroʊtəri] [ˈbiːtər] [ɔːr] [spuːn] [ʌnˈtɪl]
Blend **peanut** **butter** **,** **shortening** **,** **sugar** **,** **water** **with** **rotary** **beater** **or** **spoon** **until**
混合 花生 黄油 , 缩短 , 糖 , 水 和 旋转 击打者 或者 勺子 直到
[smuːð] .
smooth **.**
光滑的 .

用电动搅拌器或勺子将花生酱、起酥油、糖和水搅拌至顺滑。

[stɜːr][ɪn] [ˈbɪˌskwɪk] .
Stir **in** **Bisquick** **.**
搅拌 在 Bisquick .

拌入速溶面粉。

[drɑːp] [smɔːl] [ˈtiːspuːn,fʊl] [ɑːn] [ˈlaɪtli] [griːst] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop **small** **teaspoonfuls** **on** **lightly** **greased** **baking** **sheet** **.**
降低 小的 茶匙 在 轻轻 涂油 烘烤 床单 .

将面糊用小茶匙舀到抹了少许油的烤盘上。

['flæt(ə)n][wɪð; wɪθ] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [glæs] ['dɪpt] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] [ɔːr] [pres] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] ['dɪpt] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] .

Flatten	**with**	**bottom**	**of**	**glass**	**dipped**	**in**	**Bisquick**	**or**	**press**	**with**	**fork**	**dipped**	**in**	**Bisquick**	**.**
压平	和	底部	的	玻璃	浸入	在	Bisquick	或者	按	和	叉	浸入	在	Bisquick	.

用蘸过 Bisquick 的玻璃杯底部压平，或者用蘸过 Bisquick 的叉子压平。

[beɪk] [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] . [meɪks] [əˈbaʊt] 6½ [dɑːz] .

Bake	**8**	**to**	**10**	**min**	**.**	**Makes**	**about**	**6½**	**doz**	**.**
烤	8	到	-	最小	.	制作	关于	6½	打	.

烘烤 8 至 10 分钟。大约可做 6½ 打。

“ ['pʊdɪŋ] ['kʊkiz]

“	**PUDDING**	**COOKIES**
“	布丁	曲奇饼

布丁饼干

” ¾ [kʌp] ['bɪˌskwɪk]

”	**¾**	**cup**	**Bisquick**
”	¾	杯子	Bisquick

¾ 杯 Bisquick

[wʌn][ˌpiːˈkeɪdʒiː] .

1	**pkg**	**.**
1	包装	.

1 包

['ɪnstənt] ['pʊdɪŋ] [mɪks]

instant	**pudding**	**mix**
立即的	布丁	混合

速溶布丁粉

¼ [kʌp] ['kʊkɪŋ] (['sæləd]) [ɔɪl]

¼	**cup**	**cooking**	**(**	**salad**	**)**	**oil**
¼	杯子	烹饪	(	沙拉	)	油

¼ 杯食用油（沙拉油）

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .

Heat	**oven**	**to**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**)**	**.**
热	烤箱	到	350°	(	模组	.	)	.

将烤箱预热至 350°（中等）。

[mɪks] [ɪnˈgriːdiənts] [ʌnˈtɪl] [doʊ] [fɔːrmz][ə; eɪ][bɔːl] .

Mix	**ingredients**	**until**	**dough**	**forms**	**a**	**ball**	**.**
混合	原料	直到	面团	表格	一个	球	.

将所有材料混合，直到面团成团。

[ʃeɪp] ['ɪntuː][bɔːlz] , ['juːzɪŋ][wʌn] ['tiːspuːn] [doʊ] [fɔːr; fər] [iːtʃ] [bɔːl] .

Shape	**into**	**balls**	**,**	**using**	**1**	**teaspoon**	**dough**	**for**	**each**	**ball**	**.**
形状	进入	球	,	使用	1	茶匙	面团	为了	每个	球	.

将面团搓成球状，每个球用 1 茶匙面团。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌnˈgriːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	**on**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**.**
地方	在	未涂油的	烘烤	床单	.

放在未涂油的烤盘上。

['flæt(ə)n][tuː; tə][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] ″ [wɪð; wɪθ][hænd] .

Flatten	**to**	**about**	**2**	**″**	**with**	**hand**	**.**
压平	到	关于	2	″	和	手	.

用手压扁至约 2 英寸。

[beɪk] [eɪt][mɪn] . [meɪks] 2½ [tuː; tə][θriː][dɑːz] .

Bake	**8**	**min**	**.**	**Makes**	**2½**	**to**	**3**	**doz**	**.**
烤	8	最小	.	制作	2½	到	3	打	.

烘烤 8 分钟。可做 2.5 至 3 打。

['bɪˌskwɪk] - ['wiːtiːz, 'hwiːtiːz] [skwer]

BISQUICK	**-**	**WHEATIES**	**SQUARES**
比斯奎克	-	小麦	正方形

比斯奎克-麦片方块

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːtn]

2	**eggs**	**,**	**beaten**
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

1¼ [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt])

1¼	**cups**	**brown**	**sugar**	**(**	**packed**	**)**
1¼	杯子	棕色的	糖	(	包装	)

1¼ 杯红糖（压实）

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

[wʌn][kʌp] ['bɪˌskwɪk]

1	**cup**	**Bisquick**
1	杯子	Bisquick

杯 Bisquick

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]

½	**cup**	**chopped**	**nuts**
½	杯子	切碎	坚果

半杯碎坚果

½ [kʌp]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd]

½	**cup**	**shredded**	**coconut**	**,**	**if**	**desired**
½	杯子	碎	椰子	, 如果		想要的

如果需要，可加入半杯椰丝

[wʌn][kʌp]['wiːtiːz, 'hwiːtiːz]

1	**cup**	**Wheaties**
1	杯子	麦片

杯 Wheaties 麦片

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .

Heat	**oven**	**to**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**)**	**.**
热	烤箱	到	350°	(	模组	.	)	.

将烤箱预热至 350°（中等温度）。

[griːs] [ə; eɪ][naɪn] - [skwer] [pæn] .

Grease	**a**	**9**	**'**	**square**	**pan**	**.**
润滑脂	一个	9	-	正方形	平底锅	.

在一个9英寸的方形烤盘上抹油。

[blend] ['θɜːrəli] [egz] , [braʊn] ['ʃʊgər] , [və'nɪlə] , ['bɪˌskwɪk] .

Blend	**thoroughly**	**eggs**	**,**	**brown**	**sugar**	**,**	**vanilla**	**,**	**Bisquick**	**.**
混合	彻底	鸡蛋	,	棕色的	糖	,	香草	,	Bisquick	.

充分混合鸡蛋、红糖、香草精和速溶面粉。

[mɪks][ɪn] [nʌts] , ['koʊkənʌt] .

Mix	**in**	**nuts**	**,**	**coconut**	**.**
混合	在	坚果	,	椰子	.

加入坚果和椰丝。

[foʊld][ɪn]['wiːtiːz, 'hwiːtiːz] .

Fold	**in**	**Wheaties**	**.**
折叠	在	麦片	.

加入麦片。

[spred] [ɪn][pæn] .

Spread	**in**	**pan**	**.**
传播	在	平底锅	.

铺在平底锅里。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**30**	**to**	**35**	**min**	**.**
烤	-	到	-	最小	.

烘烤 30 至 35 分钟。

[kʌt] [ɪn][ˌtuː'tuː] - [skwer] [waɪl] [wɔːrm] .

Cut	**in**	**2**	**'**	**squares**	**while**	**warm**	**.**
切	在	2	-	正方形	尽管	温暖的	.

趁热切成 2 英寸见方的方块。

[meɪks] - . -

Makes	**16**	**.**	**20**
制作	-	.	-

制作16.20

[fɔːr; fər] ['brekfəst]

For	**Breakfast**
为了	早餐

早餐

['pænkeɪks] & ['wɔfəlz]

PANCAKES	**&**	**WAFFLES**
煎饼	&	华夫饼

煎饼和华夫饼

[ðiːz] [ɑːr; ər] ['fræŋkli] ['fænsi] — [fɔːr; fər][dʒʌst] [gʊd] [pleɪn] ['pænkeɪks] [siː] [piː] . [ˌtuː'tuː] .

These	**are**	**frankly**	**fancy**	**—**	**for**	**just**	**good**	**plain**	**pancakes**	**see**	**p**	**.**	**2**	**.**
这些	是	坦率地说	想要	—	为了	只是	好的	清楚的	煎饼	看	p	.	2	.

坦白说，这些煎饼很精致——如果只是想吃好吃的普通煎饼，请参见第 2 页。

['beti] ['krɑːkɚ]

Betty	**Crocker**
贝蒂	克罗克

贝蒂·克罗克

[pʌf] ['pænkeɪks]

PUFF	**PANCAKES**
噗	煎饼

泡芙煎饼

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

2⅓ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
2⅓ **cups** **Bisquick**
2⅓ 杯子 Bisquick

2⅓ 杯 Bisquick

[ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

2 汤匙

['ʃʊgər]
sugar
糖

糖

¼ [kʌp] ['kʊkɪŋ] (['sæləd]) [ɔɪl] [ɔːr] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ]
¼ **cup** **cooking** **(** **salad** **)** **oil** **or** **melted** **shortening**
¼ 杯子 烹饪 (沙拉) 油 或者 融化 缩短

¼ 杯食用油（沙拉油）或融化的起酥油

[biːt] [egz] [ʌn'tɪl] [sɔːft] [piːks] [fɔːrm] .
Beat **eggs** **until** **soft** **peaks** **form** **.**
打 鸡蛋 直到 柔软的 高峰 形式 .

把鸡蛋打发至出现软性尖峰。

[blend] [ɪn] [mɪlk] .
Blend **in** **milk** **.**
混合 在 牛奶 .

加入牛奶搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɪˌskwɪk] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Add **Bisquick** **and** **sugar** **.**
添加 Bisquick 和 糖 .

加入速溶面粉和糖。

[mɪks] [dʒʌst] [ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] ['dæmpənd] .
Mix **just** **until** **thoroughly** **dampened** **.**
混合 只是 直到 彻底 潮湿 .

搅拌至完全湿润即可。

[foʊld] [ɪn] [ɔɪl] .
Fold **in** **oil** **.**
折叠 在 油 .

拌入油。

[spuːn] ['ɑːntə] ['miːdiəm] - [hɑːt] ['grɪdl] .
Spoon **onto** **medium** **-** **hot** **griddle** **.**
勺子 到 中等的 - 热的 烤盘 .

用勺子舀到中热的烤盘上。

[griːs] ['grɪdl] , [ɪf] ['nesəseri] .
Grease **griddle** **,** **if** **necessary** **.**
润滑脂 烤盘 , 如果 必要的 .

必要时，在烤盘上涂抹油脂。

[wen] [pʌft] [ʌp] , [ænd; ənd] ['bʌblz] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [breɪk] , [kʊk] [ɑːn] ['ʌðər] [saɪd] .
When **puffed** **up** **,** **and** **bubbles** **begin** **to** **break** **,** **cook** **on** **other** **side** **.**
什么时候 膨胀的 向上 , 和 气泡 开始 到 休息 , 厨师 在 其他 边 .

当饼皮膨胀起来，气泡开始破裂时，翻面煎另一面。

[meɪks] - [tuː; tə] - .
Makes 15 to 20 .
制作 - 到 - .

可做15到20个。

[pʌf] ['wɔfəlz]
PUFF WAFFLES
噗 华夫饼

泡芙华夫饼

['fɑːloʊ] ['resəpi] [ə'bʌv] — [ɪk'sept] [beɪk] [ɪn] [ˌpriː'hiːtid] ['wɑːfl] ['beɪkər] .
Follow recipe above — except bake in preheated waffle baker .
跟随 食谱 多于 — 除了 烤 在 预热 胡扯 面包师 .

按照上面的食谱操作——只是要在预热好的华夫饼烤盘中烘烤。

[niːt] [trɪk] : [sɜːrv] [pʌf] ['pænkeɪks] [ɔːr] ['wɔfəlz] [fɔːr; fər] [dɪ'zɜːrt] ['tɑːpt] [wɪð; wɪθ] [fruːt] [ænd; ənd]
Neat Trick : Serve Puff Pancakes or Waffles for dessert topped with fruit and
整洁的 诡计 : 服务 噗 煎饼 或者 华夫饼 为了 甜点 顶峰 和 水果 和
[wɪpt] [kriːm] .
whipped cream .
鞭打 奶油 .

妙招：将泡芙煎饼或华夫饼作为甜点，上面放上水果和鲜奶油。

['wɔfəlz] [wɪð; wɪθ] ['paɪnæp(ə)l]
WAFFLES WITH PINEAPPLE
华夫饼 和 菠萝

菠萝华夫饼

['pɜːrfɪkt] [mætʃ] [fɔːr; fər] [smoʊkt] [hæm] .
Perfect match for smoked ham .
完美的 匹配 为了 熏制 火腿 .

与烟熏火腿堪称绝配。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] (# [ˌtuː'tuː] [kæn; kən])
2 cups crushed pineapple (# 2 can)
2 杯子 碎 菠萝 (# 2 能)

2 杯碎菠萝（2 号罐装）

¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt])
¼ cup brown sugar (packed)
¼ 杯子 棕色的 糖 (包装)

¼ 杯红糖（压实）

[ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

2 汤匙

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[mɪks] ['paɪnæp(ə)l] , ['ʃʊgər] , ['bʌtər] .
Mix pineapple , sugar , butter .
混合 菠萝 , 糖 , 黄油 .

将菠萝、糖和黄油混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] , [ðen] ['sɪmər] [θriː] [mɪn] .
Bring to boil , then simmer 3 min .
带来 到 熬 , 然后 煨 3 最小 .

煮沸后，小火慢炖 3 分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈwɔːtər] [ɪf] [tuː] [θɪk] .

Add	**a**	**little**	**water**	**if**	**too**	**thick**	**.**
添加	一个	小的	水	如果	也	厚的	.

如果太稠，可以加点水。

[spuːn] [wɔːrm][ˈoʊvər][krɪsp] [beɪkt] [ˈwɔfəlz] ([piː] . [ˌtuːˈtuː]) .

Spoon	**warm**	**over**	**crisp**	**baked**	**Waffles**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**.**
勺子	温暖的	超过	脆	烘焙	华夫饼	(	p	.	2	)	.

将温热的酱汁淋在酥脆的烤华夫饼上（第 2 页）。

[piː] . [es] . [ˈgrɪdl] [ɪz] [raɪt] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr][fɔːr; fər] [ˈbeɪkɪŋ] [wen] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv][ˈwɔːtər]

P	**.**	**S**	**.**	**Griddle**	**is**	**right**	**temperature**	**for**	**baking**	**when**	**a**	**few**	**drops**	**of**	**water**
P	.	S	.	烤盘	是	正确的	温度	为了	烘烤	什么时候	一个	很少	滴	的	水

[ˈsprɪŋkld] [ɑːn][ˌaɪ ˈtiː][dʒʌmp] [əˈraʊnd] .

sprinkled	**on**	**it**	**jump**	**around**	**.**
撒上	在	它	跳	大约	.

PS：当几滴水洒在烤盘上并跳动时，烤盘的温度就适合烘焙了。

[ˈbluːberi] [ˈpænkeɪks] [ɔːr] [ˈwɔfəlz]

BLUEBERRY	**PANCAKES**	**OR**	**WAFFLES**
蓝莓	煎饼	或者	华夫饼

蓝莓煎饼或华夫饼

[ˈtɑːpt] [wɪð; wɪθ] [ˈhʌni] [ɔːr][hɑːrd] [sɔːs] [ðeɪ] [ˈdʌb(ə)l] [fɔːr; fər] [dɪˈzɜːrt] .

Topped	**with**	**honey**	**or**	**hard**	**sauce**	**they**	**double**	**for**	**dessert**	**.**
顶峰	和	蜂蜜	或者	难的	酱	他们	双倍的	为了	甜点	.

淋上蜂蜜或浓稠的酱汁，它们就成了甜点。

[meɪk] [ˈpænkeɪks] [ɔːr] [ˈwɔfəlz] ([piː] . [ˌtuːˈtuː]) — [ɪkˈsept] [ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

Make	**Pancakes**	**or**	**Waffles**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**—**	**except**	**add**	**2**	**tbsp**	**.**
制作	煎饼	或者	华夫饼	(	p	.	2	)	—	除了	添加	2	汤匙	.

制作煎饼或华夫饼（第 2 页）——但要添加 2 汤匙。

[ˈʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈbætər] ; [ðen] [ˈdʒentli][foʊld][ɪn][wʌn][kʌp] [freʃ] , [ɔːr] [dreɪnd] [ˈfroʊz(ə)n][ɔːr] [kænd] [ˈbluːberiz] .

sugar	**to**	**the**	**batter**	**;**	**then**	**gently**	**fold**	**in**	**1**	**cup**	**fresh**	**,**	**or**	**drained**	**frozen**	**or**	**canned**	**blueberries**	**.**
糖	到	这	连击	;	然后	轻轻地	折叠	在	1	杯子	新鲜的	,	或者	排水	冷冻	或者	罐装	蓝莓	.

将糖加入面糊中；然后轻轻拌入 1 杯新鲜蓝莓，或沥干水分的冷冻蓝莓或罐装蓝莓。

[dʌst] [wɪð; wɪθ] [kənˈfekʃənəz] - [ˈʃʊgər] .

Dust	**with**	**confectioners**	**'**	**sugar**	**.**
灰尘	和	糖果商	-	糖	.

撒上糖粉。

[ˈsɪlvər] [ˈdɑːlər] [ˈpænkeɪks]

SILVER	**DOLLAR**	**PANCAKES**
银	美元	煎饼

银元煎饼

[haʊ] [tuː; tə][biː; bi][ˈspeʃ(ə)l][tuː; tə][ðə; ði] [ˈtʃɪldrən] .

How	**to**	**be**	**special**	**to**	**the**	**children**	**.**
如何	到	是	特别的	到	这	孩子们	.

如何成为孩子们心中的特别之人。

[meɪk] [ˈpænkeɪk] [ˈbætər] ([piː] . [ˌtuːˈtuː]) .

Make	**Pancake**	**batter**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**.**
制作	饼子	连击	(	p	.	2	)	.

制作煎饼面糊（第 2 页）。

[θɪn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] .

Thin	**with**	**a**	**little**	**milk**	**.**
薄的	和	一个	小的	牛奶	.

加少许牛奶稀释。

[ðen] [spuːn] [aʊt][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm][tuː; tə][fɪl][jʊr; jər] ['grɪdl] [wɪð; wɪθ]['taɪni]

Then	**spoon**	**out**	**a**	**tablespoon**	**at**	**a**	**time**	**to**	**fill**	**your**	**griddle**	**with**	**tiny**
然后	勺子	出去	一个	汤匙	在	一个	时间	到	充满	你的	烤盘	和	微小的

['maʊθˌfʊlz] [ʌv; əv] “ ['sɪlvər]['dɑːlər] ” ['pænkeɪks] .

mouthfuls	**of**	**“**	**silver**	**dollar**	**”**	**pancakes**	**.**
一口一口	的	“	银	美元	”	煎饼	.

然后一次舀一汤匙，将煎锅装满一小口一小口的“银元”煎饼。

[sɜːrv] ['sevrəl] [ɑːn] [iːtʃ] [pleɪt] .

Serve	**several**	**on**	**each**	**plate**	**.**
服务	一些	在	每个	盘子	.

每盘盛放数份。

['beɪkən] ['wɔfəlz]

BACON	**WAFFLES**
熏肉	华夫饼

培根华夫饼

[leɪ] [ʃɔːrt] [strɪps] [ʌv; əv]['beɪkən]['oʊvər][grɪdz][ʌv; əv] ['hiːtɪd] ['wɑːfl] ['aɪərn] .

Lay	**short**	**strips**	**of**	**bacon**	**over**	**grids**	**of**	**heated**	**waffle**	**iron**	**.**
莱	短的	条状物	的	熏肉	超过	网格	的	加热	胡扯	铁	.

将切成小条的培根平铺在加热好的华夫饼机的烤盘上。

[kloʊz] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] [wʌn] [mɪn] .

Close	**and**	**bake**	**about**	**1**	**min**	**.**
关闭	和	烤	关于	1	最小	.

盖上盖子，烘烤约 1 分钟。

[meɪk] ['wɑːfl] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [ə'mɪt] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Make	**Waffle**	**batter**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**—**	**except**	**omit**	**shortening**	**.**
制作	胡扯	连击	(	p	.	2	)	—	除了	忽略	缩短	.

制作华夫饼面糊（第 2 页）——但省略起酥油。

[spuːn] ['bætər]['oʊvər]['beɪkən] .

Spoon	**batter**	**over**	**bacon**	**.**
勺子	连击	超过	熏肉	.

将面糊舀到培根上。

[beɪk] .

Bake	**.**
烤	.

烤。

[pɪ'kɑːn] ['pænkeɪks]

PECAN	**PANCAKES**
胡桃	煎饼

山核桃煎饼

[ænd; ənd] ['wɔfəlz]

AND	**WAFFLES**
和	华夫饼

还有华夫饼

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [tuː; tə][wʌn][kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz][tuː; tə]['pænkeɪk][ɔːr] ['wɑːfl] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]
Add ¾ **to** **1** **cup** **finely** **chopped** **pecans** **to** **Pancake** **or** **Waffle** **batter** **(** **p** **.** **2**
添加 ¾ 到 1 杯子 精细地 切碎 山核桃 到 饼子 或者 胡扯 连击 (p . 2
) .
) **.**
) .

在煎饼或华夫饼面糊中加入 ¾ 至 1 杯切碎的山核桃（第 2 页）。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] [ɔːr][aɪs] [kriːm] . -
Serve **with** **syrup** **or** **ice** **cream** **.** **21**
服务 和 糖浆 或者 冰 奶油 . -

可佐以糖浆或冰淇淋食用。21

['sɔːsɪdʒ] [roʊlz] [wɪð; wɪθ]['meɪp(ə)l] [gleɪz]
SAUSAGE **ROLLS** **WITH** **MAPLE** **GLAZE**
香肠 卷 和 枫 釉

枫糖釉香肠卷

[meɪk] ['pænkeɪks] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Make **Pancakes** **(** **p** **.** **2** **)** **.**
制作 煎饼 (p . 2) .

制作煎饼（第 2 页）。

[roʊl][ə; eɪ][fraɪd][pɔːrk] ['sɔːsɪdʒ] [lɪŋk][ɪn] [iːtʃ] ['pænkeɪk] .
Roll **a** **fried** **pork** **sausage** **link** **in** **each** **pancake** **.**
卷 一个 油煎 猪肉 香肠 关联 在 每个 饼子 .

将一根炸猪肉香肠卷入每个煎饼中。

[tɑːp][wɪð; wɪθ]
Top **with**
顶部 和

顶部

['meɪp(ə)l] [gleɪz]
MAPLE **GLAZE**
枫 釉

枫木釉

[wʌn] [kʌp] ['meɪp(ə)l][ɔːr]['meɪp(ə)l] - ['fleɪvər] ['sɪrəp]
1 **cup** **maple** **or** **maple** **-** **flavored** **syrup**
1 杯子 枫 或者 枫 - 调味 糖浆

杯枫糖浆或枫糖味糖浆

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[kriːm]
cream
奶油

奶油

[mɪks][ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] ([ə'baʊt][faɪv][mɪn] .) .
Mix and cook gently without stirring until slightly thickened (about 5 min .) .
混合 和 厨师 轻轻地 没有 搅拌 直到 轻微地 增稠 (关于 5 最小 .) .

混合后小火慢煮，不要搅拌，直到略微变稠（约 5 分钟）。

['spaɪsi] ['pænkeɪks]
SPICY PANCAKES
辛辣的 煎饼

辣味煎饼

[kiːp] [ðiːz] [ɪn][maɪnd][fɔːr; fər] [dɪ'zɜːrt] , [tuː] .
Keep these in mind for dessert , too .
保持 这些 在 头脑 为了 甜点 , 也 .

甜点也可以参考这些建议。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][tiː'ɛs'piː] .
Add 1 tsp .
添加 1 茶匙 .

加入 1 茶匙。

['sɪnəmən] , ½ [tiː'ɛs'piː] .
cinnamon , ½ tsp .
肉桂 , ½ 茶匙 .

肉桂粉，½ 茶匙

[iːtʃ] ['ɔːlspaɪs] , [kloʊvz] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] [tuː; tə] ['pænkeɪk] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
each allspice , cloves , and nutmeg to Pancake batter (p . 2) .
每个 多香果 , 丁香 , 和 肉豆蔻 到 饼子 连击 (p . 2) .

将五香粉、丁香和肉豆蔻分别加入煎饼面糊中（第 2 页）。

[beɪk] .
Bake .
烤 .

烤。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [spaɪst] ['tʃeri] [sɔːs] .
Serve with Spiced Cherry Sauce .
服务 和 加香料 樱桃 酱 .

佐以香料樱桃酱食用。

[spaɪst] ['tʃeri] [sɔːs]
SPICED CHERRY SAUCE
加香料 樱桃 酱

香料樱桃酱

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
3 tbsp .
3 汤匙 .

汤匙

['kɔːrnstɑːrtʃ]
cornstarch
玉米淀粉

玉米淀粉

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

['sɪnəmən]

cinnamon
肉桂

肉桂

⅛ [tiːˈɛsˈpiː] .

⅛	tsp	.
⅛	茶匙	.

⅛茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][kʌp] [tʃɑːpt] [freʃ] ['tʃeriːz] ([ɔːr] # [ˌtuːˈtuː][kæn; kən])

1	cup	chopped	fresh	cherries	(	or	#	2	can	)
1	杯子	切碎	新鲜的	樱桃	(	或者	#	2	能	)

杯切碎的新鲜樱桃（或 2 号罐装樱桃）

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

1	tbsp	.
1	汤匙	.

1 汤匙

[streɪnd] ['lemən][dʒuːs]

strained	lemon	juice
紧张	柠檬	汁

过滤后的柠檬汁

[wʌn][kʌp][dʒuːs][frʌm; frəm] ['tʃeriːz] [ɔːr]['wɔːtər]

1	cup	juice	from	cherries	or	water
1	杯子	汁	从	樱桃	或者	水

杯樱桃汁或水

[mɪks]['ʃʊgər] , ['kɔːrnstɑːrtʃ] , ['sɪnəmən] , [sɔːlt][ɪn] ['sɔːspæn] .

Mix	sugar	,	cornstarch	,	cinnamon	,	salt	in	saucepan	.
混合	糖	,	玉米淀粉	,	肉桂	,	盐	在	平底锅	.

将糖、玉米淀粉、肉桂、盐放入平底锅中混合。

[ˌeɪ diː 'diː][rest][ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts] .

Add	rest	of	ingredients	.
添加	休息	的	原料	.

加入剩余的食材。

[brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	to	boil	,	stirring	constantly	.
带来	到	熬	,	搅拌	不断地	.

边搅拌边煮沸。

[bɔɪl][wʌn][mɪn] .

Boil	1	min	.
熬	1	最小	.

煮沸 1 分钟。

[sɜːrv] [hɑːt]['oʊvər][pleɪn][ɔːr]['spaɪsi]['pænkeɪks] ([əˈbʌv]) .

Serve	hot	over	plain	or	Spicy	Pancakes	(	above	)	.
服务	热的	超过	清楚的	或者	辛辣的	煎饼	(	多于	)	.

趁热淋在原味或辣味煎饼（见上图）上即可食用。

['æp(ə)l] ['pænkeɪks]
APPLE **PANCAKES**
苹果 煎饼

苹果煎饼

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [kʌps] ['greɪtɪd] [ʌn'pipld] ['æp(ə)l] , [wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Add **2** **cups** **grated** **unpeeled** **apple** **,** **1** **tbsp** **.**
添加 2 杯子 磨碎的 未剥皮的 苹果 , 1 汤匙 .

加入 2 杯磨碎的未去皮苹果，1 汤匙。

['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
lemon **juice** **,** **and** **2** **tbsp** **.**
柠檬 汁 , 和 2 汤匙 .

柠檬汁，以及 2 汤匙。

['ʃʊgər] [tuː; tə] ['pænkeɪk] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
sugar **to** **Pancake** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **.**
糖 到 饼子 连击 (p . 2) .

煎饼面糊中加入糖（第 2 页）。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] .
Serve **with** **syrup** **.**
服务 和 糖浆 .

佐以糖浆食用。

['trɑːpɪk(ə)l] ['pænkeɪks]
TROPICAL **PANCAKES**
热带 煎饼

热带煎饼

[meɪk] ['pænkeɪks] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Make **Pancakes** **(** **p** **.** **2** **)** **.**
制作 煎饼 (p . 2) .

制作煎饼（第 2 页）。

[tɑːp] [iːtʃ] [stæk] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['paɪnæp(ə)l][slaɪs] .
Top **each** **stack** **with** **a** **pineapple** **slice** **.**
顶部 每个 堆 和 一个 菠萝 片 .

在每份菠萝片上放一片菠萝。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [freʃ] ['ɔrɪndʒ] ['sɪrəp] [meɪd] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] [wʌn] [kʌp]
Serve **with** **fresh** **orange** **syrup** **made** **by** **boiling** **together** **until** **slightly** **thickened** **1** **cup**
服务 和 新鲜的 橙子 糖浆 制成 经过 沸腾 一起 直到 轻微地 增稠 1 杯子
['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] ,
orange **juice** **,**
橙子 汁 ,

佐以新鲜橙汁糖浆食用，糖浆的制作方法是将1杯橙汁一起煮至略微浓稠。

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ¼ [kʌp]['wɔːtər] .
⅓ **cup** **sugar** **,** **and** **¼** **cup** **water** **.**
⅓ 杯子 糖 , 和 ¼ 杯子 水 .

⅓ 杯糖，¼ 杯水。

['saʊər] [kriːm] ['pænkeɪks]
SOUR **CREAM** **PANCAKES**
酸的 奶油 煎饼

酸奶油煎饼

[meɪk] ['pænkeɪks] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [juːz][wʌn][kʌp]['wɔːtər][ænd; ənd] ⅔ [kʌp]['saʊər] [kriːm] [ɪn]

Make	Pancakes	(	p	.	2	)	—	except	use	1	cup	water	and	⅔	cup	sour	cream	in
制作	煎饼	(	p	.	2	)	—	除了	使用	1	杯子	水	和	⅔	杯子	酸的	奶油	在

[pleɪs] [ʌv; əv][mɪlk] .

place	of	milk	.
地方	的	牛奶	.

制作煎饼（第 2 页）——但用 1 杯水和 2/3 杯酸奶油代替牛奶。

[kɔːrn] [miːl] ['pænkeɪks] [ɔːr] ['wɔfəlz]

CORN	MEAL	PANCAKES	OR	WAFFLES
玉米	一顿饭	煎饼	或者	华夫饼

玉米面煎饼或华夫饼

[meɪk] ['pænkeɪks][ɔːr] ['wɔfəlz] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [juːz] ½ [kʌp][kɔːrn] [miːl] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] ½

Make	Pancakes	or	Waffles	(	p	.	2	)	—	except	use	½	cup	corn	meal	in	place	of	½
制作	煎饼	或者	华夫饼	(	p	.	2	)	—	除了	使用	½	杯子	玉米	一顿饭	在	地方	的	½

[kʌp] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bɪˌskwɪk] .

cup	of	the	Bisquick	.
杯子	的	这	Bisquick	.

制作煎饼或华夫饼（第 2 页）——但用 ½ 杯玉米粉代替 ½ 杯 Bisquick。

[niːt] [trɪk] : [tuː; tə][juːz][ʌp]['leftoʊvər]['pænkeɪk] ['bætər] :

Neat	Trick	:	To	use	up	Leftover	Pancake	Batter	:
整洁的	诡计	:	到	使用	向上	剩余物	饼子	连击	:

妙招：如何利用剩余的煎饼面糊：

[frentʃ] [toʊst] : [dɪp]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [deɪ] - [oʊld][ɔːr] [steɪl] [bred] [ɪn]['leftoʊvər] ['bætər] .

French	Toast	:	Dip	slices	of	day	-	old	or	stale	bread	in	leftover	batter	.
法语	吐司	:	蘸	切片	的	天	-	老的	或者	陈旧	面包	在	剩余物	连击	.

法式吐司：将隔夜或变质的面包片蘸上剩余的面糊。

[soʊ'teɪ][ɪn][hɑːt] ['ʃæloʊ] [fæt][ʌn'tɪl] [braʊn] , [tɜːrn][ænd; ənd] [braʊn] [ɑːn] ['ʌðər] [saɪd] .

Sauté	in	hot	shallow	fat	until	brown	,	turn	and	brown	on	other	side	.
炒	在	热的	浅的	胖的	直到	棕色的	,	转动	和	棕色的	在	其他	边	.

用热油少量翻炒至棕色，翻面再炒至另一面棕色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] [ɔːr]['dʒeli][ænd; ənd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .

Serve	with	syrup	or	jelly	and	confectioners	'	sugar	.
服务	和	糖浆	或者	果冻	和	糖果商	-	糖	.

佐以糖浆或果冻和糖粉食用。

[miːt] [meɪts] : [dɪp]['æp(ə)l] [rɪŋz] , ['paɪnæp(ə)l]['slaɪsɪz] , [kʊkt] ['beɪbi]['kærəts] , [ɔːr] [kʊkt] ['pɑːsnips]

Meat	Mates	:	Dip	apple	rings	,	pineapple	slices	,	cooked	baby	carrots	,	or	cooked	parsnips
肉	伙伴们	:	蘸	苹果	戒指	,	菠萝	切片	,	煮熟	婴儿	胡萝卜	,	或者	煮熟	欧防风

[ɪn]['leftoʊvər] ['bætər] .

in	leftover	batter	.
在	剩余物	连击	.

肉食搭档：将苹果圈、菠萝片、煮熟的小胡萝卜或煮熟的欧洲防风草蘸上剩余的面糊。

[soʊ'teɪ][æz; əz] [ə'bʌv] . -

Sauté	as	above	.	22
炒	作为	多于	.	-

按上述方法翻炒。22

[hɑːt][frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n]

HOT	FROM	THE	OVEN
热的	从	这	烤箱

刚出炉的热腾腾

['bʌtnz] [ænd; ənd] ['boʊˌnɑːt]

BUTTONS	AND	BOWKNOTS
按钮	和	蝴蝶结

纽扣和蝴蝶结

[laɪk] ['dəunʌts] [bʌt; bət][juː; jʊ][twɪst][ðem; ðəm][ænd; ənd][beɪk][ðem; ðəm] — [ðə; ði][hoʊlz] , [tuː] .

Like	**doughnuts**	**but**	**you**	**twist**	**them**	**and**	**bake**	**them**	**—**	**the**	**holes**	**,**	**too**	**.**
喜欢	甜甜圈	但	你	捻	他们	和	烤	他们	—	这	孔	,	也	.

就像甜甜圈一样，只不过你要把它们扭成麻花状再烤——连中间的孔也要烤。

[ˌtuːˈtuː][kʌps] ['bɪˌskwɪk]

2	**cups**	**Bisquick**
2	杯子	Bisquick

2 杯 Bisquick

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

2 汤匙

['ʃʊgər]

sugar
糖

糖

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['nʌtmeg]

nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

⅛ [tiːˈɛsˈpiː] .

⅛	**tsp**	**.**
⅛	茶匙	.

⅛茶匙

['sɪnəmən]

cinnamon
肉桂

肉桂

⅔ [kʌp] [kriːm] [ɔːr][tɑːp][mɪlk][ɔːr] ½ [kʌp] [mɪlk]

⅔	**cup**	**cream**	**or**	**top**	**milk**	**or**	**½**	**cup**	**milk**
⅔	杯子	奶油	或者	顶部	牛奶	或者	½	杯子	牛奶

⅔ 杯奶油或上层牛奶或 ½ 杯牛奶

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .

Heat	**oven**	**to**	**400°**	**(**	**mod**	**.**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	400°	(	模组	.	热的	)	.

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[mɪks] ['bɪˌskwɪk] , ['ʃʊgər] , ['spaɪsɪz] .

Mix	**Bisquick**	**,**	**sugar**	**,**	**spices**	**.**
混合	Bisquick	,	糖	,	香料	.

将速溶面粉、糖和香料混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] , [eg] .

Add	**cream**	**,**	**egg**	**.**
添加	奶油	,	蛋	.

加入奶油和鸡蛋。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[dʌst] [hændz][ænd; ənd] [bɔːrd] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] .
Dust **hands** **and** **board** **lightly** **with** **Bisquick** **.**
灰尘 双手 和 木板 轻轻 和 Bisquick .

用 Bisquick 轻轻擦拭双手和砧板。

[niːd] [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] [taɪmz] .
Knead **2** **or** **3** **times** **.**
揉 2 或者 3 时代 .

揉捏2到3次。

[kiːp] [doʊ] [sɔːft] .
Keep **dough** **soft** **.**
保持 面团 柔软的 .

保持面团柔软。

[roʊl] [aʊt] ½ - [θɪk] .
Roll **out** **½** **'** **thick** **.**
卷 出去 ½ - 厚的 .

擀成½英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] ['doʊnʌt] ['kʌtər] ['dɪpt] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] .
Cut **with** **doughnut** **cutter** **dipped** **in** **Bisquick** **.**
切 和 油炸圈饼 刀具 浸入 在 Bisquick .

用蘸过 Bisquick 的甜甜圈模具切出形状。

[seɪv] “ [hoʊlz] ” [tuː; tə] [beɪk] .
Save **“** **holes** **”** **to** **bake** **.**
节省 “ 孔 ” 到 烤 .

留出一些“洞”用来烘焙。

[hoʊld] ['ɑːpəzɪt] [saɪdz] [ʌv; əv] [rɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['fɪŋgərz] , [twɪst] [tuː; tə] [meɪk] ['fɪgjər] [eɪt] .
Hold **opposite** **sides** **of** **ring** **with** **fingers** **,** **twist** **to** **make** **figure** **8** **.**
抓住 对面的 侧面 的 戒指 和 手指 , 捻 到 制作 数字 8 .

用手指捏住戒指的两端，扭转成8字形。

[pæt][skræps] [tə'geðər] , [riː'rəjl][ænd; ənd] [kʌt] .
Pat **scraps** **together** **,** **reroll** **and** **cut** **.**
拍 碎屑 一起 , 重掷 和 切 .

将碎屑拍在一起，重新卷起并切割。

[pleɪs] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place **on** **baking** **sheet** **.**
地方 在 烘烤 床单 .

放在烤盘上。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . , [ʌn'tɪl] ['goʊldən] [braʊn] .
Bake **10** **to** **12** **min** **.** **,** **until** **golden** **brown** **.**
烤 - 到 - 最小 . , 直到 金的 棕色的 .

烤10到12分钟，直到呈金黄色。

[melt] ¼ [kʌp] ['bʌtər] .
Melt **¼** **cup** **butter** **.**
熔化 ¼ 杯子 黄油 .

融化1/4杯黄油。

['meʒər] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] ['ɪntuː] [smɔːl] [boʊl] .
Measure **½** **cup** **sugar** **into** **small** **bowl** **.**
措施 ½ 杯子 糖 进入 小的 碗 .

将半杯糖倒入小碗中。

[ɪ'miːdiətli] ['æftər] ['beɪkɪŋ] , [dɪp] [iːtʃ] ['kwɪkli] [ɪn] ['bʌtər] , [ðen] [ɪn] ['ʃʊgər] , ['koʊtɪŋ] [ɔːl] [saɪdz] .
Immediately after baking , dip each quickly in butter , then in sugar , coating all sides .
立即地 后 烘烤 , 蘸 每个 迅速地 在 黄油 , 然后 在 糖 , 涂层 全部 侧面 .

烤好后立即将每个饼干快速蘸上黄油，然后蘸上糖，使所有面都沾满糖。

[sɜːrv] [wɔːrm] .
Serve warm .
服务 温暖的 .

趁热食用。

[meɪks] [ə'baʊt] - .
Makes about 10 .
制作 关于 - .

大约可做10个。

['ʃʊgər] [bʌnz]
SUGAR BUNS
糖 面包

糖面包

[spuːn] [ə'bʌv] [doʊ] ['ɪntuː] [griːst] ['mʌfɪn] [kʌps] , ['fɪlɪŋ] [iːtʃ] ½ [fʊl] .
Spoon above dough into greased muffin cups , filling each ½ full .
勺子 多于 面团 进入 涂油 松饼 杯子 , 填充 每个 ½ 满的 .

将上述面团舀入抹了油的松饼模具中，每个模具装至半满。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [dɪp] [ɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Bake about 15 min . Dip in butter and sugar .
烤 关于 - 最小 . 蘸 在 黄油 和 糖 .

烤约15分钟。蘸上黄油和糖。

['bʌtərskɑːtʃ] - [deɪt] - [pɪ'kɑːn] ['mʌfɪn]
BUTTERSCOTCH - DATE - PECAN MUFFINS
奶油糖果 - 日期 - 胡桃 松饼

奶油糖枣泥山核桃松饼

(['piktʃəd] [ɑːn]['kʌvər] .)
(Pictured on cover .)
(如图所示 在 覆盖 .)

(封面图片所示。)

[drɑːp]['ɪntuː] [iːtʃ] [ʌv; əv] - [griːst] ['miːdiəm] ['mʌfɪn] [kʌps] ½ [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Drop into each of 12 greased medium muffin cups ½ tbsp .
降低 进入 每个 的 - 涂油 中等的 松饼 杯子 ½ 汤匙 .

将 ½ 汤匙的面糊倒入 12 个抹了油的中等大小的松饼杯中。

['bʌtər] , ½ [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
butter , ½ tbsp .
黄油 , ½ 汤匙 .

黄油，½ 汤匙

[braʊn] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː][pɪ'kɑːn] [hævz] .
brown sugar , 2 or 3 pecan halves .
棕色的 糖 , 2 或者 3 胡桃 一半 .

红糖，2 或 3 半颗山核桃。

[foʊld][wʌn][kʌp] [kʌt] - [ʌp] [deɪts] ['ɪntuː] ['mʌfɪn] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Fold 1 cup cut - up dates into Muffin batter (p . 2) .
折叠 1 杯子 切 - 向上 日期 进入 松饼 连击 (p . 2) .

将 1 杯切碎的枣子拌入松饼面糊中（第 2 页）。

[spuːn] ['ɪntuː] [prɪ'perd] ['mʌfɪn] [kʌps] .
Spoon into prepared muffin cups .
勺子 进入 准备 松饼 杯子 .

将面糊舀入准备好的松饼杯中。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

['beɪkən] - [tʃiːz] ['mʌfɪn]
BACON **-** **CHEESE** **MUFFINS**
熏肉 - 奶酪 松饼

培根芝士松饼

[meɪk] ['mʌfɪn] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [foʊld][ɪn][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Make **Muffin** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **—** **except** **fold** **in** **2** **tbsp** **.**
制作 松饼 连击 (p . 2) — 除了 折叠 在 2 汤匙 .

制作松饼面糊（第 2 页）——但要拌入 2 汤匙。

[krɪsp] , [kʊkt] [daɪst] ['beɪkən][ænd; ənd] ½ [kʌp] ['greɪtɪd] , [ʃɑːrp] , ['jeloʊ] [tʃiːz] .
crisp **,** **cooked** **diced** **bacon** **and** **½** **cup** **grated** **,** **sharp** **,** **yellow** **cheese** **.**
脆 , 煮熟 切丁 熏肉 和 ½ 杯子 磨碎的 , 锋利的 , 黄色的 奶酪 .

酥脆的熟培根丁和 ½ 杯磨碎的浓味黄奶酪。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

[pruːn] , ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] , [ɔːr] ['paɪnæp(ə)l] ['kɔːfi] [keɪk]
PRUNE **,** **APRICOT** **,** **OR** **PINEAPPLE** **COFFEE** **CAKE**
修剪 , 杏 , 或者 菠萝 咖啡 蛋糕

西梅、杏或菠萝咖啡蛋糕

[meɪk] ['kɔːfi] [keɪk] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] ['sprɪŋk(ə)l][ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Make **Coffee** **Cake** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **—** **except** **sprinkle** **2** **tbsp** **.**
制作 咖啡 蛋糕 连击 (p . 2) — 除了 撒 2 汤匙 .

制作咖啡蛋糕面糊（第 2 页）——除了撒上 2 汤匙。

[meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [waɪt] [ɔːr] [braʊn] ['ʃʊgər] ['oʊvər] ['bætər] ([fɔːr; fər] [pruːn] ['tɑːpɪŋ] ,
melted **butter** **and** **¼** **cup** **white** **or** **brown** **sugar** **over** **batter** **(** **for** **prune** **topping** **,**
融化 黄油 和 ¼ 杯子 白色的 或者 棕色的 糖 超过 连击 (为了 修剪 配料 ,

在面糊上淋上融化的黄油和 ¼ 杯白糖或红糖（用于制作西梅皮配料），

[juːz] ¾ [tiː'ɛs'piː] . ['sɪnəmən]) .
use **¾** **tsp** **.** **cinnamon** **)** **.**
使用 ¾ 茶匙 . 肉桂) .

用¾茶匙肉桂粉）。

[ə'reɪndʒ] ['oʊvər][tɑːp][wʌn][kʌp] [tʃɑːpt] , [dreɪnd] [kʊkt] [pruːnz] [ɔːr]['eɪprɪkɒts][ɔːr][wʌn][kʌp] [dreɪnd]
Arrange **over** **top** **1** **cup** **chopped** **,** **drained** **cooked** **prunes** **or** **apricots** **or** **1** **cup** **drained**
安排 超过 顶部 1 杯子 切碎 , 排水 煮熟 西梅 或者 杏子 或者 1 杯子 排水
[krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] .
crushed **pineapple** **.**
碎 菠萝 .

在上面铺上 1 杯切碎沥干的熟西梅或杏干，或者 1 杯沥干的碎菠萝。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

[sɜːrv] [hɑːt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

[bə'nænə] ['kɔːfi] [keɪk]
BANANA **COFFEE** **CAKE**
香蕉 咖啡 蛋糕

香蕉咖啡蛋糕

[meɪk] ['kɔːfi] [keɪk] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] [mæʃt] , ['fʊli] [raɪp]
Make **Coffee** **Cake** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **—** **except** **add** **1** **cup** **mashed** **,** **fully** **ripe**
制作 咖啡 蛋糕 连击 (p . 2) — 除了 添加 1 杯子 捣碎 , 完全 成熟
[bə'nænəz][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][mɪlk] .
bananas **in** **place** **of** **milk** **.**
香蕉 在 地方 的 牛奶 .

制作咖啡蛋糕面糊（第 2 页）——但用 1 杯捣碎的完全成熟的香蕉代替牛奶。

[beɪk] .
Bake **.**
烤 .

烤。

['lemən] ['kɔːfi] [keɪk]
LEMON **COFFEE** **CAKE**
柠檬 咖啡 蛋糕

柠檬咖啡蛋糕

[meɪk] ['kɔːfi] [keɪk] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .
Make **Coffee** **Cake** **batter** **(** **p** **.** **2** **)** **.**
制作 咖啡 蛋糕 连击 (p . 2) .

制作咖啡蛋糕面糊（第 2 页）。

[melt] [wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Melt **1** **tbsp** **.**
熔化 1 汤匙 .

融化 1 汤匙。

['bʌtər] .
butter **.**
黄油 .

黄油。

[mɪks][ɪn] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Mix **in** **½** **cup** **sugar** **and** **1** **tbsp** **.**
混合 在 ½ 杯子 糖 和 1 汤匙 .

拌入 ½ 杯糖和 1 汤匙。

['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd] .
grated **lemon** **rind** **.**
磨碎的 柠檬 果皮 .

磨碎的柠檬皮。

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər] ['bætər] .
Sprinkle **over** **batter** **.**
撒 超过 连击 .

撒在面糊上。

[beɪk] - [mɪn] . -
Bake **25** **min** **.** **23**
烤 - 最小 . -

烘烤25分钟。23

['kʊkɪŋ] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [kraʊd]
COOKING **FOR** **A** **CROWD**
烹饪 为了 一个 人群

为一大群人烹饪

[bɪg] [θɪŋz] [tuː; tə][duː] ['iːzəli] [ænd; ənd] ['kwɪkli] [wen] [jʊə(r)] ['helpɪŋ] [æt; ət] [tʃɜːrtʃ] ['sʌpəz] ,
Big things to do easily and quickly when you're helping at church suppers ,
大的 事物 到 做 容易地 和 迅速地 什么时候 你是 帮助 在 教会 晚餐 ,

在教堂晚餐帮忙时，可以轻松快速地完成一些大事。

[skuːl] ['bæŋkwɪt] , [klʌb] ['miːtiŋz] , ['wɛdɪŋz] , [ɔːr] ['sʌmər] [kæmp] .
school banquets , club meetings , weddings , or summer camp .
学校 宴会 , 俱乐部 会议 , 婚礼 , 或者 夏天 营 .

学校宴会、俱乐部会议、婚礼或夏令营。

['beti] ['krɑːkɝ]
Betty Crocker
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

['bɪskɪts]
BISCUITS
饼干

饼干

[fɔːr; fər] - ['miːdiəm] .
FOR 60 MEDIUM .
为了 - 中等的 .

适用于 60 中型。

[səːvz] - .
Serves 30 .
服务 - .

可供 30 人食用。

- [kʌps] ['bɪˌskwɪk] (- - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪˈdʒiː] .
10 cups Bisquick (40 - oz . pkg .
- 杯子 Bisquick (- - 盎司 . 包装 .

10 杯 Bisquick（40 盎司包装）

[ɔːr][ˌtuː'tuː] - - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪˈdʒiː] .)
or 2 20 - oz . pkg .)
或者 2 - - 盎司 . 包装 .)

或 2 包 20 盎司装）

3⅓ [kʌps] [mɪlk]
3⅓ cups milk
3⅓ 杯子 牛奶

3⅓ 杯牛奶

[fɔːr; fər] - ['miːdiəm] .
FOR 100 MEDIUM .
为了 - 中等的 .

适用于 100 个中等大小的。

[səːvz] - .
Serves 50 .
服务 - .

可供 50 人食用。

- [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
17 cups Bisquick
- 杯子 Bisquick

17 杯 Bisquick

5⅔ [kʌps] [mɪlk]
5⅔ cups milk
5⅔ 杯子 牛奶

5⅔杯牛奶

['fɑːloʊ] [də'rekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] ['bɪskɪts] ([piː] . [θriː]) .

Follow	**directions**	**for**	**Biscuits**	**(**	**p**	**.**	**3**	**)**	**.**
跟随	方向	为了	饼干	(	p	.	3	)	.

按照饼干的说明（第 3 页）进行操作。

[niːt] [trɪk] : [ɪn][ə; eɪ] ['hɜːri] ?

Neat	**Trick**	**:**	**In**	**a**	**hurry**	**?**
整洁的	诡计	:	在	一个	匆忙	?

妙招：赶时间?

['sɪmpli] [pæt] [aʊt] ['bɪskɪt] [doʊ] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Simply	**pat**	**out**	**biscuit**	**dough**	**on**	**baking**	**sheet**	**.**
简单地	拍	出去	饼干	面团	在	烘烤	床单	.

只需将饼干面团轻轻拍在烤盘上即可。

[kʌt] [ɪn] [skwer] [wɪð; wɪθ] [ʃɑːrp] [naɪf] .

Cut	**in**	**squares**	**with**	**sharp**	**knife**	**.**
切	在	正方形	和	锋利的	刀	.

用锋利的刀切成方块。

[kwɪk] !

Quick	**!**
快的	!

快的!

[noʊ][skræps] !

No	**scraps**	**!**
不	碎屑	!

没有残渣!

[fruːt] ['kɑːblər]

FRUIT	**COBBLER**
水果	皮匠

水果馅饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) .

Heat	**oven**	**to**	**400°**	**(**	**mod**	**.**	**hot**	**)**	**.**
热	烤箱	到	400°	(	模组	.	热的	)	.

将烤箱预热至 400°（中等温度）。

[meɪk] ['bɪskɪt] [doʊ] , ['ædɪŋ] [wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Make	**biscuit**	**dough**	**,**	**adding**	**1**	**tbsp**	**.**
制作	饼干	面团	,	添加	1	汤匙	.

制作饼干面团，加入 1 汤匙。

['ʃʊgər] [fɔːr; fər] [iːtʃ] [kʌp] [ʌv; əv] ['bɪˌskwɪk] .

sugar	**for**	**each**	**cup**	**of**	**Bisquick**	**.**
糖	为了	每个	杯子	的	Bisquick	.

每杯 Bisquick 面粉加糖。

[drɑːp][baɪ] ['spuːnˌfʊlz] [ɑːn][hɑːt] [prɪ'perd] [fruːt] .

Drop	**by**	**spoonfuls**	**on**	**hot**	**prepared**	**fruit**	**.**
降低	经过	一勺	在	热的	准备	水果	.

将酱汁一勺一勺地滴在热腾腾的水果上。

[beɪk] - [mɪn] .

Bake	**20**	**min**	**.**
烤	-	最小	.

烘烤20分钟。

['pænkeɪks]

PANCAKES
煎饼

煎饼

[fɔːr; fər] - ['pænkeɪks] .
FOR **60** **PANCAKES** **.**
为了 - 煎饼 .

60张煎饼。

[səːvz] - .
Serves **15** **.**
服务 - .

可供 15 人食用。

- [kʌps] ['bɪˌskwɪk] (- - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪˈdʒiː] .
10 **cups** **Bisquick** **(** **40** **-** **oz** **.** **pkg** **.**
- 杯子 Bisquick (- - 盎司 . 包装 .

10 杯 Bisquick（40 盎司包装）

[ɔːr][ˌtuː'tuː] - - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪˈdʒiː] .)
or **2** **20** **-** **oz** **.** **pkg** **.** **)**
或者 2 - - 盎司 . 包装 .)

或 2 包 20 盎司装）

8⅓ [kʌps] [mɪlk]
8⅓ **cups** **milk**
8⅓ 杯子 牛奶

8⅓ 杯牛奶

[faɪv] [egz]
5 **eggs**
5 鸡蛋

5个鸡蛋

[fɔːr; fər] - ['pænkeɪks] .
FOR **100** **PANCAKES** **.**
为了 - 煎饼 .

100张煎饼。

[səːvz] - .
Serves **25** **.**
服务 - .

可供 25 人食用。

- [kʌps] ['bɪˌskwɪk]
17 **cups** **Bisquick**
- 杯子 Bisquick

17 杯 Bisquick

[θriː][kjuː'tiː] . + [ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
3 **qt** **.** **+** **2** **cups** **milk**
3 qt . + 2 杯子 牛奶

3夸脱+2杯牛奶

[eɪt] [egz]
8 **eggs**
8 鸡蛋

8个鸡蛋

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] [egz] [tuː; tə] ['bɪˌskwɪk] .
Add **milk** **and** **eggs** **to** **Bisquick** **.**
添加 牛奶 和 鸡蛋 到 Bisquick .

在速溶面粉中加入牛奶和鸡蛋。

[biːt] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] ['biːtər] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **with** **rotary** **beater** **until** **smooth** **.**
打 和 旋转 击打者 直到 光滑的 .

用旋转式搅拌器搅拌至顺滑。

['fɑːloʊ] ['beɪkɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz][ɑːn][piː] . [ˌtuː'tuː] .

Follow	**baking**	**directions**	**on**	**p**	**.**	**2**	**.**
跟随	烘烤	方向	在	p	.	2	.

请按照第2页的烘焙说明进行操作。

['velvɪt] [krʌm] [keɪk]

VELVET	**CRUMB**	**CAKE**
天鹅绒	屑	蛋糕

天鹅绒碎屑蛋糕

2⅔ [kʌps] ['bɪˌskwɪk]

2⅔	**cups**	**Bisquick**
2⅔	杯子	Bisquick

2⅔ 杯 Bisquick

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[sɪks][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

6	**tbsp**	**.**
6	汤匙	.

汤匙

[sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]

soft	**shortening**
柔软的	缩短

软起酥油

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

1½ [kʌps] [mɪlk] [[ˌtuː'tuː]]

1½	**cups**	**milk**	**[**	**2**	**]**
1½	杯子	牛奶	[	2	]

1.5 杯牛奶[2]

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .

2	**tsp**	**.**
2	茶匙	.

2 茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

['fɑːloʊ] ['mɪksɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz][ɑːn][piː] . - .

Follow	**mixing**	**directions**	**on**	**p**	**.**	**12**	**.**
跟随	混合	方向	在	p	.	-	.

请按照第 12 页的混合说明进行操作。

[beɪk] [ɪn] 13x9½x2 - ['ɑːblɔːŋ] ['beɪkɪŋ] [pæn] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	**in**	**13x9½x2**	**'**	**oblong**	**baking**	**pan**	**35**	**to**	**40**	**min**	**.**
烤	在	13x9½x2	-	长方形	烘烤	平底锅	-	到	-	最小	.

在 13x9½x2 英寸的长方形烤盘中烘烤 35 至 40 分钟。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [brɔɪld] ['tɑːpɪŋ] [waɪl] [wɔːrm] .

Cover	**with**	**Broiled**	**Topping**	**while**	**warm**	**.**
覆盖	和	烤制	配料	尽管	温暖的	.

趁热盖上烤好的配料。

[meɪks] - [ˌtuːˈtuː] - [skwer] .
Makes 24 2 ' squares .
制作 - 2 - 正方形 .

可制作 24 个 2 英寸见方的正方形。

[brɔɪld] ['tɑːpɪŋ] : [mɪks] ⅓ [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər] , ⅔ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] ([pækt]) , ¼ [kʌp] [kriːm] ,
Broiled Topping : Mix ⅓ cup soft butter , ⅔ cup brown sugar (packed) , ¼ cup cream ,
烤制 配料 : 混合 ⅓ 杯子 柔软的 黄油 , ⅔ 杯子 棕色的 糖 (包装) , ¼ 杯子 奶油 ,

烤制配料：混合 ⅓ 杯软化黄油、⅔ 杯红糖（压实）、¼ 杯奶油、

[wʌn] [kʌp] ['wiːtiːz, 'hwiːtiːz] [ɔːr] ['koʊkənʌt] , ½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] .
1 cup Wheaties or coconut , ½ cup chopped nuts .
1 杯子 麦片 或者 椰子 , ½ 杯子 切碎 坚果 .

1 杯麦片或椰子，½ 杯碎坚果。

[spred] [ɑːn] [wɔːrm] [keɪk] .
Spread on warm cake .
传播 在 温暖的 蛋糕 .

涂抹在温热的蛋糕上。

[pleɪs] [əˈbaʊt] [θriː] - ['ʌndər] ['brɔɪlər] ([loʊ] [hiːt]) [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃər] ['bʌblz] [ænd; ənd] ['braʊnz] ([θriː]
Place about 3 ' under broiler (low heat) until mixture bubbles and browns (3
地方 关于 3 - 在下面 肉鸡 (低的 热) 直到 混合物 气泡 和 棕色 (3
[tuː; tə] [faɪv] [mɪn] .) .
to 5 min .) .
到 5 最小 .) .

将面团放在烤箱上层烤架下方约 3 英寸处（低温），烤至混合物起泡并变成褐色（3 至 5 分钟）。

[duː] [nɑːt] [bɜːrn] !
Do not burn !
做 不是 烧伤 !

不要烧毁！

[[ˌtuːˈtuː]] [ɪn] ['æltɪtjuːdz] ['oʊvər] [θriː] , - [fiːt] , [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] [mɔːr] [mɪlk] .
[2] In altitudes over 3 , 500 feet , add ¼ cup more milk .
[2] 在 海拔 超过 3 , - 脚 , 添加 ¼ 杯子 更多的 牛奶 .

[2]海拔超过 3,500 英尺时，需再添加 ¼ 杯牛奶。

[beɪk] [æt; ət] 375° ([kwɪk] [mɑːd] .) - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake at 375° (quick mod .) 25 to 30 min .
烤 在 375° (快的 模组 .) - 到 - 最小 .

以 375° 烘烤（快速模式）25 至 30 分钟。

['beɪkən] [ænd; ənd] ['sɔːsɪdʒ] [ðə; ði] ['iːzi] [weɪ]
BACON AND SAUSAGE THE EASY WAY
熏肉 和 香肠 这 简单的 方式

培根和香肠的简易做法

[beɪk] ['beɪkən] [ɔːr] [pɔːrk] ['sɒsɪdʒɪz] [ɪn] 400° ([mɑːd] . [hɑːt]) ['ʌv(ə)n] .
Bake bacon or pork sausages in 400° (mod . hot) oven .
烤 熏肉 或者 猪肉 香肠 在 400° (模组 . 热的) 烤箱 .

将培根或猪肉香肠放入 400°（中等高温）烤箱中烘烤。

[mɔːr] [kæn; kən] [biː; bi] [dʌn] [æt; ət] [wʌn] [taɪm] , [ðeəz; ðəz] [noʊ] [niːd] [tuː; tə] [wɑːtʃ] ,
More can be done at one time , there's no need to watch ,
更多的 能 是 完毕 在 一 时间 , 有 不 需要 到 手表 ,

可以同时做更多事情，无需观看。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [reɪndʒ] [ɪz] [friː] [fɔːr; fər] ['ʌðər] [θɪŋz] .
and the top of the range is free for other things .
和 这 顶部 的 这 范围 是 自由的 为了 其他 事物 .

而最高级别的产品则可以免费用于其他用途。

['beɪkən] [teɪks] - [mɪn] . , [pɔːrk] ['sɒsɪdʒɪz] - [tuː; tə] - [mɪn] . , ['tɜːrnɪŋ] [wʌns] . -

Bacon	takes	10	min	. ,	pork	sausages	20	to	30	min	. ,	turning	once	.	24
熏肉	需要	-	最小	. ,	猪肉	香肠	-	到	-	最小	. ,	转弯	一次	.	-

培根煎10分钟，猪肉香肠煎20至30分钟，期间翻面一次。24

['aʊtdɔːr] ['kʊkɪŋ]

Outdoor	Cooking
户外的	烹饪

户外烹饪

['oʊvər][ðə; ðɪ]['faɪər]

OVER	THE	FIRE
超过	这	火

火上

['ɛvriːˌbɑːdiːz] ['kʊkɪŋ] [ˌaʊt'dɔːrz] , [ænd; ənd] [ðiːz] [aɪ'diːəz] [wɪl] [wɜːrk] ['pɜːrfɪktli] ,

Everybody's	cooking	outdoors	,	and	these	ideas	will	work	perfectly	,
每个人的	烹饪	户外	,	和	这些	想法	将要	工作	完美	,

现在大家都在户外烹饪，这些方法非常适用。

['weðər] [jʊə(r)] ['kæmpɪŋ] [aʊt] [ɔːr] ['kʊkɪŋ] [ɪn][ðə; ðɪ] [ˌbæk'jɑːrd] .

whether	you're	camping	out	or	cooking	in	the	backyard	.
无论	你是	野营	出去	或者	烹饪	在	这	后院	.

无论你是露营还是在后院做饭。

['beti] ['krɑːkɚ]

Betty	Crocker
贝蒂	克罗克

贝蒂·克罗克

[stɪk] ['bɪskɪts]

STICK	BISCUITS
戳	饼干

棒状饼干

[æn; ən][eɪdʒ] - [oʊld] [weɪ] [tuː; tə] [meɪk] [hɑːt] ['bɪskɪts] .

An	age	-	old	way	to	make	hot	biscuits	.
一个	年龄	-	老的	方式	到	制作	热的	饼干	.

一种制作热饼干的古老方法。

[pɔːr] ['sevrəl] [kʌps] [ʌv; əv] ['bɪˌskwɪk] ['ɪntuː]['plæstɪk][bæg] .

Pour	several	cups	of	Bisquick	into	plastic	bag	.
倒	一些	杯子	的	Bisquick	进入	塑料	包	.

将几杯速溶面粉倒入塑料袋中。

[roʊl] [daʊn] [saɪdz] [tuː; tə] [meɪk] [kʌf] .

Roll	down	sides	to	make	cuff	.
卷	向下	侧面	到	制作	袖口	.

将两侧向下卷起形成袖口。

[teɪk] [end][ʌv; əv] [lɔːŋ] ,

Take	end	of	long	,
拿	结尾	的	长的	,

以长线的末端为准，

[piːld] [stɪk] (['θɪknəs] [ʌv; əv]['lɪt(ə)l]['fɪŋgər]) [ænd; ənd] [pʊʃ] [ə'weɪ] ['bɪˌskwɪk] [ɪn] ['sentər] [tuː; tə]

peeled	stick	(	thickness	of	little	finger	)	and	push	away	Bisquick	in	center	to
去皮	戳	(	厚度	的	小的	手指	)	和	推	离开	Bisquick	在	中心	到

[meɪk] [ə; eɪ] [wel] .

make	a	well	.
制作	一个	出色地	.

削去外皮（小指粗细）的木棍，在中间戳出一个小坑。

[pɔːr] [ɪn] [əˈbaʊt] [wʌn] [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
Pour **in** **about** **1** **tbsp** **.**
倒 在 关于 1 汤匙 .

倒入约1汤匙。

[mɪlk] [ɔːr] [ˈwɔːtər] .
milk **or** **water** **.**
牛奶 或者 水 .

牛奶或水。

[stɜːr] [ˈdʒentli] [wɪð; wɪθ] [stɪk] [ʌnˈtɪl] [ˈlɪkwɪd] [ˈpɪks] [ʌp] [ɪˈnʌf] [ˈbɪˌskwɪk] [tuː; tə] [fɔːrm] [sɔːft] [bɔːl] [əˈraʊnd]
Stir **gently** **with** **stick** **until** **liquid** **picks** **up** **enough** **Bisquick** **to** **form** **soft** **ball** **around**
搅拌 轻轻地 和 戳 直到 液体 精选 向上 足够的 Bisquick 到 形式 柔软的 球 大约
[end] [ʌv; əv] [stɪk] ([əˈbaʊt] [wʌn] - [əˈkrɔːs]) .
end **of** **stick** **(** **about** **1** **'** **across** **)** **.**
结尾 的 戳 (关于 1 - 穿过) .

用棍子轻轻搅拌，直到液体吸收足够的 Bisquick，在棍子末端形成一个软球（直径约 1 英寸）。

[sɪˈkjʊr] [bɔːl] [ɑːn] [stɪk] [baɪ] [ˈpresɪŋ] [ˈdʒentli] [wɪð; wɪθ] [hænd] .
Secure **ball** **on** **stick** **by** **pressing** **gently** **with** **hand** **.**
安全的 球 在 戳 经过 紧迫 轻轻地 和 手 .

用手轻轻按压，将球固定在棍子上。

[hoʊld] [stɪk] [ˈoʊvər] [koʊl] , [ˈtɜːrnɪŋ] [ˈsloʊli] [tuː; tə] [beɪk] [bɔːl] [θruː] [ænd; ənd] [braʊn] [ˈiːvnli] (
Hold **stick** **over** **coals** **,** **turning** **slowly** **to** **bake** **ball** **through** **and** **brown** **evenly** **(**
抓住 戳 超过 煤炭 , 转弯 缓慢地 到 烤 球 通过 和 棕色的 均匀地 (
[əˈbaʊt] [ˈsɛvən] [mɪn] .) .
about **7** **min** **.** **)** **.**
关于 7 最小 .) .

将棍子放在炭火上，慢慢转动，将面团烤熟并均匀上色（约 7 分钟）。

[iːt] [ˈpaɪpɪŋ] [hɑːt] [wɪð; wɪθ] [ˈbʌtər] , [dʒæm] , [ɔːr] [ˈdʒeli] .
Eat **piping** **hot** **with** **butter** **,** **jam** **,** **or** **jelly** **.**
吃 管道 热的 和 黄油 , 果酱 , 或者 果冻 .

趁热食用，可搭配黄油、果酱或果冻。

[stɪk] [twɪsts]
STICK **TWISTS**
戳 曲折

棍子扭扭

[meɪk] [bɔːl] [ʌv; əv] [doʊ] [æz; əz] [əˈbʌv] .
Make **ball** **of** **dough** **as** **above** **.**
制作 球 的 面团 作为 多于 .

按上述方法将面团揉成球状。

[dʌst] [hændz] [ˈdʒenərəsli] [wɪð; wɪθ] [ˈbɪˌskwɪk] .
Dust **hands** **generously** **with** **Bisquick** **.**
灰尘 双手 慷慨地 和 Bisquick .

在手上撒上大量 Bisquick 粉。

[slɪp] [bɔːl] [frʌm; frəm] [stɪk] .
Slip **ball** **from** **stick** **.**
滑 球 从 戳 .

将球从球杆上滑落。

[roʊl] [bɪˈtwiːn] [pɑːmz] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [fɔːr] [ɔːr] [faɪv] - [strɪp] .
Roll **between** **palms** **into** **a** **4** **or** **5** **'** **strip** **.**
卷 之间 棕榈树 进入 一个 4 或者 5 - 条 .

用手掌搓成 4 或 5 英寸长的条状。

[wɪnd] [strɪp] ['spaɪrəli] [ə'raʊnd] [end] [ʌv; əv] [stɪk] , ['pɪntʃɪŋ] ['taɪtli] [æt; ət] ['ɛndz] [tuː; tə] [sɪ'kjʊr] .

Wind	**strip**	**spirally**	**around**	**end**	**of**	**stick**	**,**	**pinching**	**tightly**	**at**	**ends**	**to**	**secure**	**.**
风	条	螺旋式	大约	结尾	的	戳	,	捏	紧紧	在	结束	到	安全的	.

将胶带螺旋缠绕在棍子的末端，捏紧两端固定。

[beɪk] [æz; əz] [ə'bʌv] ([ə'baʊt] [faɪv] [mɪn] .) .

Bake	**as**	**above**	**(**	**about**	**5**	**min**	**.**	**)**	**.**
烤	作为	多于	(	关于	5	最小	.	)	.

按上述方法烘烤（约 5 分钟）。

[slɪp] [ɔːf] [stɪk] .

Slip	**off**	**stick**	**.**
滑	离开	戳	.

从棍子上滑落。

[fɪl] ['sentər] [wɪð; wɪθ] [strɪp] [ʌv; əv] [tʃiːz] [ɔːr] [kʊkt] [miːt] [ɔːr] [spuːn] [ɪn] ['dʒeli] , [dʒæm] , [ɔːr] ['hʌni] .

Fill	**center**	**with**	**strip**	**of**	**cheese**	**or**	**cooked**	**meat**	**or**	**spoon**	**in**	**jelly**	**,**	**jam**	**,**	**or**	**honey**	**.**
充满	中心	和	条	的	奶酪	或者	煮熟	肉	或者	勺子	在	果冻	,	果酱	,	或者	蜂蜜	.

在中间填入一条奶酪或熟肉，或者舀入果冻、果酱或蜂蜜。

[iːt] ['paɪpɪŋ] [hɑːt] .

Eat	**piping**	**hot**	**.**
吃	管道	热的	.

趁热吃。

[tʃiːz] ['tɒpə]

CHEESE	**TOPPERS**
奶酪	蛋糕装饰

奶酪配料

['fɑːloʊ] [də'rekʃ(ə)nz] [fɔːr; fər] [stɪk] ['bɪskɪts] — [ɪk'sept] [sɪ'kjʊr] [ə; eɪ] ¾ - [kjuːb] [ʌv; əv] [tʃiːz] [ɑːn] [end] [ʌv; əv] [stɪk] .

Follow	**directions**	**for**	**Stick**	**Biscuits**	**—**	**except**	**secure**	**a**	**¾**	**'**	**cube**	**of**	**cheese**	**on**	**end**	**of**	**stick**	**.**
跟随	方向	为了	戳	饼干	—	除了	安全的	一个	¾	-	立方体	的	奶酪	在	结尾	的	戳	.

按照棒状饼干的说明进行操作——只是要在棒状饼干的一端固定一块 ¾ 英寸的奶酪块。

['fɪnɪʃ] [æz; əz] [də'rektɪd] .

Finish	**as**	**directed**	**.**
结束	作为	指导	.

按指示完成。

['ɔːlsoʊ] [gʊd] [wɪð; wɪθ] [kænd] [miːt] .

Also	**good**	**with**	**canned**	**meat**	**.**
还	好的	和	罐装	肉	.

和罐头肉也很搭。

['flæpdʒæk]

FLAPJACKS
煎饼

煎饼

[bɪg] - [saɪz] ['vɜːrʒ(ə)n] ['pænkeɪks] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .

Big	**-**	**size**	**version**	**Pancakes**	**(**	**p**	**.**	**2**	**)**	**.**
大的	-	尺寸	版本	煎饼	(	p	.	2	)	.

大份煎饼（第 2 页）。

[fɪt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [aʊt] - [dɔːr] ['æpitaits] [wɪð; wɪθ] [ɪk'saɪtɪŋ] ['fleɪvərz] . [wʌn] .

Fit	**them**	**into**	**out**	**-**	**door**	**appetites**	**with**	**exciting**	**flavors**	**.**	**1**	**.**
合身	他们	进入	出去	-	门	食欲	和	激动人心	口味	.	1	.

用令人兴奋的口味满足户外用餐的胃口。

['fɑːloʊ] [sə'dʒestʃənz] [fɔːr; fər]['æp(ə)l][ɔːr][kɔːrn] [miːl] ['pænkeɪks] ([piː] . -) [ɔːr] ['bluːberi] ['pænkeɪks] (

Follow	suggestions	for	Apple	or	Corn	Meal	Pancakes	(	p	.	21	)	or	Blueberry	Pancakes	(
跟随	建议	为了	苹果	或者	玉米	一顿饭	煎饼	(	p	.	-	)	或者	蓝莓	煎饼	(

[piː] . -) . [ˌtuːˈtuː] .

p	.	20	)	.	2	.
p	.	-	)	.	2	.

按照苹果或玉米粉煎饼（第 21 页）或蓝莓煎饼（第 20 页）的建议进行操作。2.

['leɪər] [ə; eɪ] [stæk] [ʌv; əv]['flæpdʒæk][wɪð; wɪθ]['dʒeli][ɔːr][dʒæm] , [kʌt]['ɪntuː]['kwɔːrtərz][tuː; tə] [sɜːrv] [fɔːr] .

Layer	a	stack	of	Flapjacks	with	jelly	or	jam	,	cut	into	quarters	to	serve	4	.
层	一个	堆	的	煎饼	和	果冻	或者	果酱	,	切	进入	四分之一	到	服务	4	.

[θriː] .

3	.
3	.

将一叠薄脆饼与果冻或果酱层层叠放，切成四份即可食用。4.3.

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] [dreɪnd] [hoʊl] ['kɜːrn(ə)l][ɔːr] [freʃ] [kɔːrn][tuː; tə]['bætər] .

Add	1	cup	drained	whole	kernel	or	fresh	corn	to	batter	.
添加	1	杯子	排水	所有的	核心	或者	新鲜的	玉米	到	连击	.

在面糊中加入 1 杯沥干水分的整粒玉米或新鲜玉米粒。

[hʌʃ] ['pʌpiz]

HUSH	PUPPIES
嘘	小狗

哈士奇

[æn; ən][oʊld] - [taɪm] ['feɪvərɪt] [ɪn][ðə; ði] [diːp] [saʊθ] [naʊ] [brɔːt] [ʌp][tuː; tə] [deɪt] .

An	old	-	time	favorite	in	the	Deep	South	now	brought	up	to	date	.
一个	老的	-	时间	最喜欢的	在	这	深的	南	现在	带来	向上	到	日期	.

这部深受美国南部人民喜爱的老电影如今焕发了新的活力。

[mɪks][wʌn][kʌp][kɔːrn] [miːl] , [wʌn][kʌp] ['bɪˌskwɪk] , [wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

Mix	1	cup	corn	meal	,	1	cup	Bisquick	,	1	tsp	.
混合	1	杯子	玉米	一顿饭	,	1	杯子	Bisquick	,	1	茶匙	.

将 1 杯玉米粉、1 杯 Bisquick、1 茶匙混合。

[sɔːlt] , [wʌn] [eg] , [ænd; ənd][wʌn][kʌp] [mɪlk] .

salt	,	1	egg	,	and	1	cup	milk	.
盐	,	1	蛋	,	和	1	杯子	牛奶	.

盐、1 个鸡蛋和 1 杯牛奶。

[drɑːp][wɪð; wɪθ] [spuːn] ['ɪntuː][hɑːt][fæt] , [fraɪ][ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] , ['tɜːrnɪŋ] ['oʊnli]

Drop	with	spoon	into	hot	fat	,	fry	until	golden	brown	on	both	sides	,	turning	only
降低	和	勺子	进入	热的	胖的	,	炒	直到	金的	棕色的	在	两个都	侧面	,	转弯	仅有的

[wʌns] .

once	.
一次	.

用勺子将面糊舀入热油中，炸至两面金黄，只需翻面一次。

[sɜːrv] [hɑːt] .

Serve	hot	.
服务	热的	.

趁热食用。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

贝蒂·克罗克的 Bisquick (Betty Crocker's Bisquick Cook Book) 第4/4页

[meɪks] - [tuː; tə] - .
Makes 15 to 20 .
制作 - 到 - .

可做15到20个。

[dɔːg] - [ɪn] - [ə; eɪ] - ['bɪskɪt]
DOG - IN - A - BISCUIT
狗 - 在 - 一个 - 饼干

饼干里的狗

[fɔːrm] [stɪk] [twɪsts] [æz; əz] [də'rektɪd] [æt; ət] [left] .
Form Stick Twists as directed at left .
形式 戳 曲折 作为 指导 在 左边 .

按照左侧指示完成棍状扭转动作。

[wɪnd] [strɪp] [ʌv; əv] [doʊ] [ə'raʊnd] ['roʊstɪd] ['fræŋkfɜːrtər] [ɔːr] [fraɪd] [pɔːrk] ['sɔːsɪdʒ] , ['stretʃɪŋ] [tuː; tə]
Wind strip of dough around roasted frankfurter or fried pork sausage , stretching to
风 条 的 面团 大约 烤 法兰克福香肠 或者 油煎 猪肉 香肠 , 伸展 到
['kʌvər] [kəm'pliːtli] .
cover completely .
覆盖 完全地 .

将面条缠绕在烤法兰克福香肠或炸猪肉香肠上，拉伸至完全覆盖。

['fɪnɪʃ] [seɪm] [æz; əz] [fɔːr; fər] [stɪk] [twɪsts] .
Finish same as for Stick Twists .
结束 相同的 作为 为了 戳 曲折 .

完成方式与Stick Twists相同。

[niːt] [trɪk] : [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['krɪspiɪst] ['koʊtɪŋ] [juː; jʊ] ['evər] ['teɪstɪd] , [roʊl] [freʃ] [fɪʃ] , [siː] [fuːd] ,
Neat Trick : For the crispiest coating you ever tasted , roll fresh fish , sea food ,
整洁的 诡计 : 为了 这 最脆 涂层 你 曾经 尝过 , 卷 新鲜的 鱼 , 海 食物 ,

妙招：想要做出你尝过最酥脆的外皮，就把新鲜的鱼、海鲜卷起来。

['tʃɪkɪn] , [ɔːr] [miːt] ['dʒenərəsli] [ɪn] ['bɪˌskwɪk] .
chicken , or meat generously in Bisquick .
鸡 , 或者 肉 慷慨地 在 Bisquick .

鸡肉，或者在 Bisquick 中大量加入肉类。

[fraɪ] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [fæt] [ʌn'tɪl] ['goʊldən] [braʊn] [ɑːn] [bəuθ] [saɪdz] .
Fry in a small amount of fat until golden brown on both sides .
炒 在 一个 小的 数量 的 胖的 直到 金的 棕色的 在 两个都 侧面 .

用少量油脂煎至两面金黄。

[tɜːrn] ['oʊnli] [wʌns] . -
Turn only once . 25
转动 仅有的 一次 . -

只需转动一次。25

[beɪkt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n]
BAKED IN THE OVEN
烘焙 在 这 烤箱

烤箱烘焙

['kæri] [ðiːz] [gʊd] [θɪŋz] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ['ɪntuː][jʊr; jər] [oʊn] [bæk] [jɑːrd][ɔːr][traɪ][ðem; ðəm]
Carry these good things from the kitchen into your own back yard or try them
携带 这些 好的 事物 从 这 厨房 进入 你的 自己的 后退 院子 或者 尝试 他们
[æt; ət][kæmp] .
at camp .
在 营 .

把这些好东西从厨房带到你家后院，或者在露营时尝试一下。

(['nevər] [goʊ][ɑːn][ə; eɪ] ['kæmpɪŋ] [trɪp] [wɪ'ðaʊt] [jʊr; jər][bɑːks][ʌv; əv] ['bɪˌskwɪk] ！)
(Never go on a camping trip without your box of Bisquick !)
(绝不 去 在 一个 野营 旅行 没有 你的 盒子 的 Bisquick ！)

（露营旅行千万别忘了带上一盒速溶饼干粉！）

['beti] ['krɑːkɝ]
Betty Crocker
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

[miːt] ['tɜːnəʊvəz]
MEAT TURNOVERS
肉 失误

肉馅饼

[mɪks] ['θɜːrəli] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɪˌskwɪk] , ½ [kʌp] [mɪlk][ɔːr]['wɔːtər] , ¼ [kʌp] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɔːr]
Mix thoroughly 2 cups Bisquick , ½ cup milk or water , ¼ cup melted shortening or
混合 彻底 2 杯子 Bisquick , ½ 杯子 牛奶 或者 水 , ¼ 杯子 融化 缩短 或者
['drɪpɪŋ] .
drippings .
滴落物 .

将 2 杯 Bisquick 粉、½ 杯牛奶或水、¼ 杯融化的起酥油或油脂充分混合。

[ɪf] ['bætər] [ɪz] [tuː] [sɔːft] , [ˌeɪ diː 'diː] ['bɪˌskwɪk] .
If batter is too soft , add Bisquick .
如果 连击 是 也 柔软的 , 添加 Bisquick .

如果面糊太稀，可以加入速溶面粉。

[dɪ'vaɪd]['ɪntuː][eɪt] ['piːsɪz] .
Divide into 8 pieces .
划分 进入 8 件 .

分成8份。

[pæt][aʊt][tuː; tə] [meɪk] [faɪv] ” [skwer] .
Pat out to make 5 ” square .
拍 出去 到 制作 5 ” 正方形 .

拍平成 5 英寸见方的形状。

[pleɪs] [slaɪs][ʌv; əv] [kʊkt] [ɔːr] [kænd] [miːt] [ɑːn][hæf][ʌv; əv] [skwer] .
Place slice of cooked or canned meat on half of square .
地方 片 的 煮熟 或者 罐装 肉 在 一半 的 正方形 .

将一片熟肉或罐头肉放在正方形的一半上。

[spred] [wɪð; wɪθ] ['tʃɪli] [sɔːs] [ɔːr] ['pɪkl] ['relɪʃ] .
Spread with chili sauce or pickle relish .
传播 和 辣椒 酱 或者 泡菜 尽情享用 .

涂抹辣椒酱或酸黄瓜酱。

[foʊld] [doʊ] ['oʊvər] [miːt] [ænd; ənd] [siːl] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][wɪð; wɪθ][fɔːrk] .
Fold dough over meat and seal edges with fork .
折叠 面团 超过 肉 和 海豹 边缘 和 叉 .

将面团对折包住肉，用叉子封好边缘。

[slɪt][tɑːp] .
Slit top .
缝隙 顶部 .

开衩上衣。

[beɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] . [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .
Bake 15 to 20 min . in hot oven .
烤 - 到 - 最小 . 在 热的 烤箱 .

在高温烤箱中烘烤 15 至 20 分钟。

[niːt] [trɪk] : [pʊt][wʌn] [piːs] [ʌv; əv] [doʊ] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm][ɪn]['plæstɪk][bæg] ['dʌstɪd] ['dʒenərəsli]
Neat Trick : Put 1 piece of dough at a time in plastic bag dusted generously
整洁的 诡计 : 放 1 片 的 面团 在 一个 时间 在 塑料 包 掸去灰尘 慷慨地
[wɪð; wɪθ] ['bɪˌskwɪk] .
with Bisquick .
和 Bisquick .

妙招：一次取一块面团放入撒有大量 Bisquick 面粉的塑料袋中。

[pæt] [bɪ'twiːn] [hændz][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][faɪv] ” [skwer] .
Pat between hands to make a 5 ” square .
拍 之间 双手 到 制作 一个 5 ” 正方形 .

用双手拍打成 5 英寸见方的正方形。

[tuː; tə] [rɪ'muːv] , ['grædʒuəli][tɜːrn][bæg][ˌɪn'saɪd][aʊt] , ['luːsnɪŋ] [doʊ] [frʌm; frəm][saɪdz][wɪð; wɪθ] [dʌl]
To remove , gradually turn bag inside out , loosening dough from sides with dull
到 消除 , 逐步地 转动 包 里面 出去 , 松动 面团 从 侧面 和 乏味的
[naɪf] .
knife .
刀 .

要取出面团，逐渐将袋子翻过来，用钝刀将面团从袋子边缘轻轻划开。

['krɪspi] [kɔːrn] [bred]
CRISPY CORN BREAD
酥脆 玉米 面包

香脆玉米面包

[meɪk] ['mʌfɪn] ['bætər] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp][kɔːrn] [miːl] [ænd; ənd][juːz]['oʊnli] 1¼
Make Muffin batter (p . 2) — except add ¾ cup corn meal and use only 1¼
制作 松饼 连击 (p . 2) — 除了 添加 ¾ 杯子 玉米 一顿饭 和 使用 仅有的 1¼
[kʌps] ['bɪˌskwɪk] .
cups Bisquick .
杯子 Bisquick .

制作松饼面糊（第 2 页）——但要加入 ¾ 杯玉米粉，并且只使用 1¼ 杯 Bisquick。

[tɜːrn] ['bætər] ['ɪntuː] ['sɪzlɪŋ] [hɑːt][pæn] .
Turn batter into sizzling hot pan .
转动 连击 进入 炙热 热的 平底锅 .

将面糊倒入滚烫的平底锅中。

[beɪk] [ə'baʊt] - [mɪn] . [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [braʊn] [ænd; ənd] ['krʌsti] .
Bake about 15 min . in hot oven until brown and crusty .
烤 关于 - 最小 . 在 热的 烤箱 直到 棕色的 和 硬皮的 .

放入预热好的烤箱烘烤约15分钟，直至表面呈棕色且酥脆。

['bluːberi] [treɪl] ['bɪskɪts]
BLUEBERRY TRAIL BISCUITS
蓝莓 踪迹 饼干

蓝莓小径饼干

[meɪk] [drɑːp] ['bɪskɪts] ([piː] . -) — [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kʌp] ['bluːberiz] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Make	Drop	Biscuits	(	p	.	17	)	—	except	add	1	cup	blueberries	and	2	tbsp	.
制作	降低	饼干	(	p	.	-	)	—	除了	添加	1	杯子	蓝莓	和	2	汤匙	.

制作速成饼干（第 17 页）——但要加入 1 杯蓝莓和 2 汤匙。

['ʃʊgər] [tuː; tə] [doʊ] .

sugar	to	dough	.
糖	到	面团	.

糖加入面团。

['kæmpfaɪər] [stuː] [wɪð; wɪθ] ['dʌmplɪŋz]

CAMPFIRE	STEW	WITH	DUMPLINGS
营火	炖	和	饺子

篝火炖饺子

[juːz] [kænd] [ɔːr] [ˌhoʊm'meɪd] [stuː] .

Use	canned	or	homemade	stew	.
使用	罐装	或者	自制	炖	.

可以用罐装炖菜或自制炖菜。

[meɪk] ['dʌmplɪŋz] ([piː] . [ˌtuː'tuː]) .

Make	Dumplings	(	p	.	2	)	.
制作	饺子	(	p	.	2	)	.

制作饺子（第 2 页）。

[swiːt] ['sɪnəmən] [roʊlz]

SWEET	CINNAMON	ROLLS
甜的	肉桂	卷

甜肉桂卷

[meɪk] ['bɪskɪt] [doʊ] ([piː] . [θriː]) .

Make	Biscuit	dough	(	p	.	3	)	.
制作	饼干	面团	(	p	.	3	)	.

制作饼干面团（第 3 页）。

[drɑːp] [smɔːl] ['spuːnˌfʊlz] ['ɪntuː] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Drop	small	spoonfuls	into	mixture	of	cinnamon	and	sugar	.
降低	小的	一勺	进入	混合物	的	肉桂	和	糖	.

将小勺混合物放入肉桂和糖的混合物中。

[roʊl] [tuː; tə] [koʊt] ['sɜːrfɪs] .

Roll	to	coat	surface	.
卷	到	外套	表面	.

用滚筒涂抹表面。

[beɪk] [eɪt] [tuː; tə] - [mɪn] . [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] .

Bake	8	to	10	min	.	in	hot	oven	.
烤	8	到	-	最小	.	在	热的	烤箱	.

在高温烤箱中烘烤 8 至 10 分钟。

[meɪks] - .

Makes	24	.
制作	-	.

可做24个。

[fruːt] ['dʌmplɪŋz]

FRUIT	DUMPLINGS
水果	饺子

水果饺子

[hiːt] [noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] [kænd] [ˈberiz] [ɔːr][fruːt] (2½ [kʌps]) [tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] .

Heat	no	.	2	can	canned	berries	or	fruit	(	2½	cups	)	to	boiling	.
热	不	.	2	能	罐装	浆果	或者	水果	(	2½	杯子	)	到	沸腾	.

将 2 号罐装浆果或水果（2½ 杯）加热至沸腾。

[ˈswiːtn] [fruːt] , [ɪf] [ˈnesəseri] .

Sweeten	fruit	,	if	necessary	.
甜味剂	水果	, 如果		必要的	.

如有必要，可将水果加糖。

[ðen] [meɪk] [hæf] [ˈresəpi][fɔːr; fər] [ˈdʌmplɪŋz] ([piː] . [ˌtuːˈtuː]) [ænd; ənd] [kʊk] [ɑːn][fruːt] .

Then	make	half	recipe	for	Dumplings	(	p	.	2	)	and	cook	on	fruit	.
然后	制作	一半	食谱	为了	饺子	(	p	.	2	)	和	厨师	在	水果	.

然后按照第 2 页的食谱，用一半的量制作饺子，并用水果烹制。

[ˈneɪbərhʊd]	[ˈbɑːrbɪkjuː]
NEIGHBORHOOD	BARBECUE
邻里	烧烤

邻里烧烤

[miːt] [ˈtɜːnəʊvəz]

Meat	Turnovers
肉	失误

肉馅饼

[beɪkt] [biːnz]

Baked	Beans
烘焙	豆子

烤豆

[slaɪst] [bərˈmjuːdə] [ˈʌnjənz] , [təˈmeɪtoʊz]

Sliced	Bermuda	Onions	,	Tomatoes
切片	百慕大	洋葱	,	西红柿

切片百慕大洋葱，西红柿

[ˈvelvɪt] [krʌm] [keɪk] ([piː] . -)

Velvet	Crumb	Cake	(	p	.	12	)
天鹅绒	屑	蛋糕	(	p	.	-	)

天鹅绒碎屑蛋糕（第12页）

[ˈkɔːfi]

Coffee
咖啡

咖啡

[ə; eɪ] [noʊt] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈɔːθər]

A	NOTE	FROM	THE	AUTHOR
一个	笔记	从	这	作者

作者的话

[wen] [juː; jʊ][juːz][ˈaʊər; ɑːr] [ˈbɪˌskwɪk] [ˈresəpɪz][juː; jʊ][kæn; kən][biː; bi] [ʃʊr] [iːtʃ] [ˈbeɪkɪŋ] [wɪl] [biː; bi] [ˈiːzi]

When	you	use	our	Bisquick	recipes	you	can	be	sure	each	baking	will	be	easy
什么时候	你	使用	我们的	Bisquick	食谱	你	能	是	当然	每个	烘烤	将要	是	简单的

[tuː; tə][duː][ænd; ənd] [gʊd] [tuː; tə] [iːt] .

to	do	and	good	to	eat	.
到	做	和	好的	到	吃	.

使用我们的 Bisquick 食谱，您可以放心，每次烘焙都简单易行，而且味道鲜美。

[ðæts] [bɪˈkəz, bɪˈkɔːz][ˈæftər][ˈkerf(ə)l] [ˈtestɪŋ] [ɪn][ˈaʊər; ɑːr] [ˈkitʃinz] [ˈhʌndrədz] [ʌv; əv] [ˈhoʊmmeɪkər]

That's	because	after	careful	testing	in	our	kitchens	hundreds	of	homemakers
那就是	因为	后	小心	测试	在	我们的	厨房	数百	的	家庭主妇

[hæv; həv][traɪd][ðem; ðəm][ɪn][ðer; ðər][oʊn] [hoʊm] [ˈkitʃinz] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [ðem; ðəm][tuː; tə][ðer; ðər]

have	tried	them	in	their	own	home	kitchens	and	served	them	to	their
有	尝试	他们	在	他们的	自己的	家	厨房	和	服务	他们	到	他们的

['fæməliz] .

families	.
家庭	.

这是因为经过我们厨房的仔细测试，数百位家庭主妇在自家厨房中尝试过这些产品，并将它们端给家人享用。

['oʊnli][ðə; ði]['resəpɪz]['reɪtɪd][tɑːps][baɪ] ['hoʊmmeɪkər] [ɑːr; ər] [pæst] [əˈlɔːŋ] [tuː; tə][juː; jʊ] .

Only	the	recipes	rated	tops	by	homemakers	are	passed	along	to	you	.
仅有的	这	食谱	评级	最高额	经过	家庭主妇	是	通过了	沿着	到	你	.

我们只会把家庭主妇们评价最高的食谱推荐给你。

[ðæts] [waɪ] [aɪ] [noʊ] [juːl] [biː; bi] ['hæpi] [wɪð; wɪθ] ['evri] [wʌn] !

That's	why	I	know	you'll	be	happy	with	every	one	!
那就是	为什么	我	知道	你会	是	快乐的	和	每一个	一	!

所以我知道你一定会对每一个都满意!

['beti] Crocker26

Betty	Crocker26
贝蒂	Crocker26

贝蒂·克罗克26

['ɪndeks]

INDEX
指数

指数

* ['beɪsɪk] Bakings2 - [θriː]

*	Basic	Bakings2	-	3
*	基本的	Bakings2	-	3

*基础烘焙2-3

(['ɔːlsoʊ][ɑːn][jʊr; jər] ['bɪˌskwɪk] [bɑːks])

(	Also	on	your	Bisquick	box	)
(	还	在	你的	Bisquick	盒子	)

（你的 Bisquick 包装盒上也有）

Dinner4 - [eɪt]

Dinner4	-	8
Dinner4	-	8

晚餐4-8

['kʌmpəniːz] Coming9 - -

Company's	Coming9	-	14
公司的	Coming9	-	-

公司即将于9月14日开业

[lʌntʃ] [ɔːr] Supper15 - -

Lunch	or	Supper15	-	19
午餐	或者	Supper15	-	-

午餐或晚餐 15-19

Breakfast20 - -

Breakfast20	-	22
Breakfast20	-	-

早餐20-22

['kʊkɪŋ] [fɔːr; fər][ə; eɪ] Crowd23
Cooking for a Crowd23
烹饪 为了 一个 Crowd23

为众人烹饪23

['aʊtdɔːr] Cooking24 - -
Outdoor Cooking24 - 25
户外的 Cooking24 - -

户外烹饪24-25

['brɛdz]
BREADS
面包

面包

['beɪkən] Whirls17
Bacon Whirls17
熏肉 Whirls17

培根旋风17

* Biscuits3 , -
*** Biscuits3 , 23**
* Biscuits3 , -

*饼干3，23

Bacon17
Bacon17
Bacon17

培根17

['bluːberi] Trail25
Blueberry Trail25
蓝莓 Trail25

蓝莓小径25

Broccoli6
Broccoli6
Broccoli6

西兰花6

Buttermilk4
Buttermilk4
Buttermilk4

酪乳4

Cheese17
Cheese17
Cheese17

Cheese17

Dinner4
Dinner4
Dinner4

晚餐4

Drop17
Drop17
Drop17

第17期

Herb4
Herb4
Herb4

Herb4

[hɑːt][pə'mentoʊ] Cheese17
Hot **Pimiento** **Cheese17**
热的 辣椒 Cheese17

辣味甜椒奶酪17

Stick24
Stick24
Stick24

Stick24

['brekfəst] Ring10
Breakfast **Ring10**
早餐 Ring10

早餐环10

['bʌtər] Sticks4
Butter **Sticks4**
黄油 Sticks4

黄油棒4

['bʌtnz] [ænd; ənd][baʊ; boʊ] Knots22
Buttons **and** **Bow** **Knots22**
按钮 和 弓 Knots22

纽扣和蝴蝶结22

['seləri] Crescents17
Celery **Crescents17**
芹菜 Crescents17

芹菜新月形17

[tʃiːz] Bread4
Cheese **Bread4**
奶酪 Bread4

奶酪面包4

[tʃiːz] Snacks14
Cheese **Snacks14**
奶酪 Snacks14

奶酪零食14

[tʃiːz] Toppers24
Cheese **Toppers24**
奶酪 Toppers24

奶酪配料24

['sɪnəmən] ['bɪskɪt] Balls14
Cinnamon **Biscuit** **Balls14**
肉桂 饼干 Balls14

肉桂饼干球14

* ['kɔːfi] Cake2
***** **Coffee** **Cake2**
* 咖啡 Cake2

*咖啡蛋糕2

Banana22
Banana22
Banana22

Banana22

['tʃeri] - Raisin11
Cherry **-** **Raisin11**
樱桃 - Raisin11

樱桃葡萄干11

Lemon22
Lemon22
Lemon22

柠檬22

Orange11
Orange11
Orange11

Orange11

[pruːn] , ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] , [ɔːr] Pineapple22
Prune , Apricot , or Pineapple22
修剪 , 杏 , 或者 Pineapple22

西梅、杏或菠萝22

['strʊzəl] Ribbon11
Streusel Ribbon11
酥粒 Ribbon11

酥粒丝带11

[kɔːrn] Sticks4
Corn Sticks4
玉米 Sticks4

玉米棒4

['krɪspi] [kɔːrn] Bread25
Crispy Corn Bread25
酥脆 玉米 Bread25

香脆玉米面包25

Doughnuts10
Doughnuts10
Doughnuts10

甜甜圈10

* Dumplings2
*** Dumplings2**
* Dumplings2

*饺子2

Flavortops14
Flavortops14
Flavortops14

Flavortops14

[frentʃ] Toast21
French Toast21
法语 Toast21

法式吐司21

[hʌʃ] Puppies24
Hush Puppies24
嘘 Puppies24

Hush Puppies24

[dʒæm] Twists11
Jam Twists11
果酱 Twists11

果酱扭扭11

['lʌndən] Buns17
London Buns17
伦敦 Buns17

伦敦面包17

* Muffins2
*** Muffins2**
* Muffins2

*松饼2

['beɪkən] - Cheese22
Bacon - Cheese22
熏肉 - Cheese22

培根芝士22

['bʌtərskɑːtʃ] - [deɪt] - Pecan22
Butterscotch - Date - Pecan22
奶油糖果 - 日期 - Pecan22

奶油糖-枣-山核桃22

Corn4
Corn4
Corn4

玉米4

Cranberry4
Cranberry4
Cranberry4

蔓越莓4

Herb4
Herb4
Herb4

Herb4

Whuffins17
Whuffins17
Whuffins17

Whuffins17

[nʌt] Bread12
Nut Bread12
坚果 Bread12

坚果面包12

Banana12
Banana12
Banana12

Banana12

Fruit12
Fruit12
Fruit12

水果12

Orange12
Orange12
Orange12

Orange12

* Pancakes2 , -
*** Pancakes2 , 23**
* Pancakes2 , -

*煎饼2，23

Apple21
Apple21
Apple21

苹果21

Blueberry20
Blueberry20
Blueberry20

蓝莓20

[kə'loʊniəl]['dʒeli] Stack10
Colonial **Jelly** **Stack10**
殖民 果冻 Stack10

殖民地果冻堆10

Corn24
Corn24
Corn24

玉米24

[kɔːrn] Meal21
Corn **Meal21**
玉米 Meal21

玉米粉21

Flapjacks24
Flapjacks24
Flapjacks24

Flapjacks24

Jelly24
Jelly24
Jelly24

Jelly24

Onion16
Onion16
Onion16

洋葱16

Pecan20
Pecan20
Pecan20

山核桃20

Puff20
Puff20
Puff20

Puff20

['sɔːsɪdʒ] [roʊlz][wɪð; wɪθ]['meɪp(ə)l] Glaze21
Sausage **Rolls** **with** **Maple** **Glaze21**
香肠 卷 和 枫 Glaze21

枫糖釉香肠卷21

['sɪlvər] Dollar20
Silver **Dollar20**
银 Dollar20

银元20

['saʊər] Cream21
Sour **Cream21**
酸的 Cream21

酸奶油21

Spicy21
Spicy21
Spicy21

Spicy21

Swedish10
Swedish10
Swedish10

瑞典语10

Tropical21
Tropical21
Tropical21

Tropical21

['paɪnæp(ə)l] ['stɪki] Buns12
Pineapple **Sticky** **Buns12**
菠萝 黏 Buns12

菠萝粘面包12

[roʊlz]
Rolls
卷

卷

['bʌtərskɑːtʃ] Pecan11
Butterscotch **Pecan11**
奶油糖果 Pecan11

奶油糖山核桃11

Cinnamon11
Cinnamon11
Cinnamon11

肉桂11

[kwɪk] Parkerhouse4
Quick **Parkerhouse4**
快的 Parkerhouse4

Quick Parkerhouse4

[swiːt] ['sɪnəmən] Rolls25
Sweet **Cinnamon** **Rolls25**
甜的 肉桂 Rolls25

甜肉桂卷25

[stɪk] Twists24
Stick **Twists24**
戳 Twists24

棍子扭扭24

['ʃʊgər] Buns22
Sugar **Buns22**
糖 Buns22

糖包22

* Waffles2
*** Waffles2**
* Waffles2

*华夫饼2

Bacon20
Bacon20
Bacon20

培根20

Blueberry20
Blueberry20
Blueberry20

蓝莓20

['braʊni] Nut13
Brownie **Nut13**
布朗尼 Nut13

Brownie Nut13

[kɔːrn] Meal21
Corn **Meal21**
玉米 Meal21

玉米粉21

Pecan20
Pecan20
Pecan20

山核桃20

Puff20
Puff20
Puff20

Puff20

['wɑːfl] [klʌb] Rabbit16
Waffle **Club** **Rabbit16**
胡扯 俱乐部 Rabbit16

华夫饼俱乐部 Rabbit16

['wɑːfl] ['sʌpər] Royal16
Waffle **Supper** **Royal16**
胡扯 晚餐 Royal16

华夫饼晚餐皇家16

['wɔfəlz] [wɪð; wɪθ] Pineapple20
Waffles **with** **Pineapple20**
华夫饼 和 Pineapple20

菠萝华夫饼20

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

[deɪt] ['velvɪt] [krʌm] Cake9
Date **Velvet** **Crumb** **Cake9**
日期 天鹅绒 屑 Cake9

枣泥天鹅绒碎屑蛋糕9

['ʌpsaɪd] - [daʊn] Cake18
Upside **-** **down** **Cake18**
上行 - 向下 Cake18

倒置蛋糕18

['velvɪt] [krʌm] Cake12 , -
Velvet **Crumb** **Cake12** **,** **23**
天鹅绒 屑 Cake12 , -

天鹅绒碎屑蛋糕12，23

['velvɪt] [fʌdʒ] Cake13
Velvet **Fudge** **Cake13**
天鹅绒 做傻事 Cake13

丝绒软糖蛋糕13

['kʊkiz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

['bɪˌskwɪk] - ['wiːtiːz, 'hwiːtiːz] Squares19
Bisquick - **Wheaties** **Squares19**
Bisquick - 麦片 Squares19

Bisquick-Wheaties 方块19

['tʃɔːklət] [tʃɪp] Cookies19
Chocolate **Chip** **Cookies19**
巧克力 芯片 Cookies19

巧克力曲奇19

['tʃɔːklət] [drɑːp] Cookies19
Chocolate **Drop** **Cookies19**
巧克力 降低 Cookies19

巧克力曲奇19

['koʊkənʌt] ['ɔrɪndʒ] Drops19
Coconut **Orange** **Drops19**
椰子 橙子 Drops19

椰子橙子滴19

[deɪt] Bars19
Date **Bars19**
日期 Bars19

日期条19

[wʌn] - [ˌtuːˈtuː] - [θriː] ['piːnʌt] ['bʌtər] Cookies19
1 - **2** - **3** **Peanut** **Butter** **Cookies19**
1 - 2 - 3 花生 黄油 Cookies19

1-2-3 花生酱饼干19

“ ['pʊdɪŋ] ” Cookies19
“ **Pudding** **”** **Cookies19**
“ 布丁 ” Cookies19

“布丁”饼干19

[dɪˈzɜːrts]
DESSERTS
甜点

甜点

['æp(ə)l][ɔːr] [piːtʃ] Crisp18
Apple **or** **Peach** **Crisp18**
苹果 或者 桃 Crisp18

苹果或桃子脆饼18

['tʃɔːklət] Pudding18
Chocolate **Pudding18**
巧克力 Pudding18

巧克力布丁18

[fruːt] Cobbler23
Fruit **Cobbler23**
水果 Cobbler23

水果馅饼23

[fruːt] Dumplings25
Fruit **Dumplings25**
水果 Dumplings25

水果饺子25

[fruːt] [ʃɔːrt] [paɪ] Cobbler8
Fruit **Short** **Pie** **Cobbler8**
水果 短的 馅饼 Cobbler8

水果酥饼8

* [fruːt] Shortcake3

*	**Fruit**	**Shortcake3**
*	水果	Shortcake3

水果酥饼3

[hɑːt] [fʌdʒ] Pudding8

Hot	**Fudge**	**Pudding8**
热的	做傻事	Pudding8

热巧克力布丁8

[piːtʃ] Pinwheels8

Peach	**Pinwheels8**
桃	Pinwheels8

桃子风车8

[ræntʃ] Pudding18

Ranch	**Pudding18**
牧场	Pudding18

牧场布丁18

[ʃɔːrt] Pie8

Short	**Pie8**
短的	Pie8

短派8

['strɔːberi] Glacé9

Strawberry	**Glacé9**
草莓	Glacé9

草莓糖霜9

Sundae8

Sundae8
Sundae8

Sundae8

[meɪn] ['dɪʃɪz]

MAIN	**DISHES**
主要的	菜肴

主菜

[beɪkt] ['beɪkən][ɔːr] Sausage23

Baked	**Bacon**	**or**	**Sausage23**
烘焙	熏肉	或者	Sausage23

烤培根或香肠23

[beɪkt] ['hæmbɜːrgər][ɔːr] ['sɔːsɪdʒ] Sandwich13

Baked	**Hamburger**	**or**	**Sausage**	**Sandwich13**
烘焙	汉堡包	或者	香肠	Sandwich13

烤汉堡或香肠三明治13

[beɪkt] [miːt] Sandwich15

Baked	**Meat**	**Sandwich15**
烘焙	肉	Sandwich15

烤肉三明治15

['bætər] Franks13

Batter	**Franks13**
连击	Franks13

炸香肠13

['bɪˌskwɪk] Noodles7

Bisquick	**Noodles7**
Bisquick	Noodles7

Bisquick 速食面条7

['bredɪd] [miːt] , ['tʃɪkɪn] [ɔːr] Fish7
Breaded **Meat** **,** **Chicken** **or** **Fish7**
裹面包屑的 肉 , 鸡 或者 Fish7

裹面包屑的肉、鸡肉或鱼肉7

['kæmpfaɪər] [stuː] [wɪð; wɪθ] Dumplings25
Campfire **Stew** **with** **Dumplings25**
营火 炖 和 Dumplings25

篝火炖饺子25

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] , ['ʌv(ə)n] - crisp6
Chicken **and** **Biscuits** **,** **Oven** **-** **crisp6**
鸡 和 饼干 , 烤箱 - crisp6

鸡肉饼干，烤箱脆皮6

['tʃɪkɪn] Griddlecakes16
Chicken **Griddlecakes16**
鸡 Griddlecakes16

鸡肉煎饼16

['tʃɪkɪn] Pie6
Chicken **Pie6**
鸡 Pie6

鸡肉派6

['tʃɪkɪn] [pɑːt] Pie5
Chicken **Pot** **Pie5**
鸡 锅 Pie5

鸡肉馅饼5

Double5
Double5
Double5

双五

['koʊtɪŋ] [fɪʃ] [ɔːr] Meat24
Coating **Fish** **or** **Meat24**
涂层 鱼 或者 Meat24

鱼肉涂层24

[kɔːrn][ænd; ənd] [ʃrɪmp] Casserole5
Corn **and** **Shrimp** **Casserole5**
玉米 和 虾 Casserole5

玉米虾仁砂锅5

['krɪspi] [fraɪd] Fish6
Crispy **Fried** **Fish6**
酥脆 油煎 Fish6

香脆炸鱼6

['devəld] [hæm] Turnovers14
Deviled **Ham** **Turnovers14**
魔鬼 火腿 Turnovers14

魔鬼火腿翻转14

[dɔːg] - [ɪn] - [ə; eɪ] - Biscuit24
Dog **-** **in** **-** **a** **-** **Biscuit24**
狗 - 在 - 一个 - Biscuit24

Dog-in-a-Biscuit24

Fritters7
Fritters7
Fritters7

油炸饼7

['hæmbɜ:rgər][roʊl] - ups15
Hamburger Roll - ups15
汉堡包 卷 - ups15

汉堡卷饼15

[mi:t] Pie6
Meat Pie6
肉 Pie6

肉馅饼6

[mi:t] [ʃɔ:rt] Pies15
Meat Short Pies15
肉 短的 Pies15

肉馅饼15

[mi:t] Turnovers25
Meat Turnovers25
肉 Turnovers25

肉馅饼25

['meksɪkən] Dinner7
Mexican Dinner7
墨西哥 Dinner7

墨西哥晚餐7

['pi:tsə] Boats13
Pizza Boats13
比萨 Boats13

披萨船13

['pi:tsə] Pie14
Pizza Pie14
比萨 Pie14

披萨饼14

[pɔ:rk][ænd; ənd] ['dʌmplɪŋz] , Favorite5
Pork and Dumplings , Favorite5
猪肉 和 饺子 , Favorite5

猪肉饺子，最爱5

[roʊl] - ups15
Roll - ups15
卷 - ups15

卷起15

['sæmən] ['ræbɪt] Pie5
Salmon Rabbit Pie5
三文鱼 兔子 Pie5

三文鱼兔肉派5

[si:] [fu:d] Roll15
Sea Food Roll15
海 食物 Roll15

海鲜卷15

['ʃɔ:rtkeɪk]
Shortcakes
草莓蛋糕

草莓蛋糕

Asparagus9
Asparagus9
Asparagus9

芦笋9

[rɪŋ] - ['tɑːpt] Chicken9
Ring - topped Chicken9
戒指 - 顶峰 Chicken9

环顶鸡9

Tomato9
Tomato9
Tomato9

番茄9

[ʃrɪmp] , ['bætər] Fried7
Shrimp , Batter Fried7
虾 , 连击 Fried7

炸虾，裹面糊炸7

[ˌsuː'fleɪz]
Soufflés
舒芙蕾

舒芙蕾

Cheese9
Cheese9
Cheese9

奶酪9

Chicken9
Chicken9
Chicken9

鸡9

Salmon9
Salmon9
Salmon9

鲑鱼9

Tuna9
Tuna9
Tuna9

金枪鱼9

['tuːnə] ['brɑːkəli] Casserole6
Tuna Broccoli Casserole6
金枪鱼 西兰花 Casserole6

金枪鱼西兰花砂锅6

['sɔːsɪz] [ænd; ənd] ['greiviz]
SAUCES AND GRAVIES
酱汁 和 肉汁

酱汁和肉汁

[biːf] ['krʌmb(ə)l][ænd; ənd] Gravy16
Beef Crumble and Gravy16
牛肉 崩溃 和 Gravy16

牛肉碎和肉汁16

[tʃiːz] Sauce16
Cheese Sauce16
奶酪 Sauce16

芝士酱16

[kriːmd] Chicken16
Creamed Chicken16
奶油 Chicken16

奶油鸡肉16

[spaɪst] ['tʃeri] Sauce21

Spiced	Cherry	Sauce21
加香料	樱桃	Sauce21

香料樱桃酱21

[waɪt] Sauce16

White	Sauce16
白色的	Sauce16

白酱16

['mɛnjuːz]

MENUS
菜单

菜单

Dinner4 , [sɪks]

Dinner4	,	6
Dinner4	,	6

晚餐4，6

['feɪvərɪt] Lunch17

Favorite	Lunch17
最喜欢的	Lunch17

最喜欢的午餐17

['neɪbərhʊd] Barbecue25

Neighborhood	Barbecue25
邻里	Barbecue25

邻里烧烤25

['sʌndeɪ] Brunch10

Sunday	Brunch10
星期日	Brunch10

周日早午餐10

[ˌtiː 'viː] Supper1527

TV	Supper1527
电视	Supper1527

电视晚餐1527

['bɪskɪts] [peɪdʒ][θriː]

Biscuits	Page	3
饼干	页	3

饼干 第3页

['braʊni] [nʌt] ['wɑːfl] [peɪdʒ] -

Brownie	Nut	Waffle	Page	13
布朗尼	坚果	胡扯	页	-

布朗尼坚果华夫饼 第13页

[tʃiːz] [suː'fleɪ] [peɪdʒ][naɪn]

Cheese	Soufflé	Page	9
奶酪	舒芙蕾	页	9

奶酪舒芙蕾 第9页

['bʌtər] [stɪks] [peɪdʒ][fɔːr]

Butter	Sticks	Page	4
黄油	棍子	页	4

黄油棒 第4页

['frɪtərz] [peɪdʒ]['sɛvən]

Fritters	Page	7
油炸饼	页	7

油炸食品 第7页

['ʃʊgər] [bʌnz] [peɪdʒ] -
Sugar **Buns** **Page** **22**
糖 面包 页 -

糖霜面包 第22页

[fruːt] ['kɑːblər] [peɪdʒ][eɪt]
Fruit **Cobbler** **Page** **8**
水果 皮匠 页 8

水果馅饼 第8页

[frentʃ] [fraɪd] [ʃrɪmp] [peɪdʒ]['sɛvən]
French **Fried** **Shrimp** **Page** **7**
法语 油煎 虾 页 7

炸虾 第7页

[ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] [fʊl] [ʌv; əv] [sə'praiziz] . . . [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [juːv] [gɑːt][jʊr; jər] ['bɪˌskwɪk] !
A **kitchen** **full** **of** **surprises** **.** **.** **.** **because** **you've** **got** **your** **Bisquick** **!**
一个 厨房 满的 的 惊喜 . . . 因为 你已经 得到 你的 Bisquick !

厨房里充满了惊喜.....因为你有了 Bisquick!

[dʒæm] [twɪsts] [peɪdʒ] -
Jam **Twists** **Page** **11**
果酱 曲折 页 -

果酱扭扭乐 第11页

[beɪkt] [miːt] ['sænwɪtʃ] [peɪdʒ] -
Baked **Meat** **Sandwich** **Page** **15**
烘焙 肉 三明治 页 -

烤肉三明治 第15页

['piːtsə]['boʊts][peɪdʒ] -
Pizza **Boats** **Page** **13**
比萨 船 页 -

披萨船 第13页

['devəld] [hæm] ['tɜːnəʊvəz] [peɪdʒ] -
Deviled **Ham** **Turnovers** **Page** **14**
魔鬼 火腿 失误 页 -

魔鬼火腿馅饼 第14页

[hɑːt] [fʌdʒ] ['pʊdɪŋ] [peɪdʒ][eɪt]
Hot **Fudge** **Pudding** **Page** **8**
热的 做傻事 布丁 页 8

热巧克力布丁 第8页

['bʌtnz] [ænd; ənd] ['boʊˌnɑːt] [peɪdʒ] -
Buttons **and** **Bowknots** **Page** **2228**
按钮 和 蝴蝶结 页 -

纽扣和蝴蝶结 第2228页

['prɪntɪd] [ɪn] [juː] . [es] . [ə; eɪ] .
PRINTED **IN** **U** **.** **S** **.** **A** **.**
打印 在 U . S . 一个 .

美国印刷

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[riˈteind]	[ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n]	[ˌɪnfərˈmeɪʃ(ə)n]	[frʌm; frəm]	[ðə; ði]	[ˈprɪntɪd]	[ɪˈdɪʃn]	:	[ðɪs]	[ˈiːbʊk]	[ɪz]	[ˈpʌblɪk]	-
Retained	**publication**	**information**	**from**	**the**	**printed**	**edition**	**:**	**this**	**eBook**	**is**	**public**	**-**
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[doʊˈmeɪn]	[ɪn]	[ðə; ði]	[ˈkʌntri]	[ʌv; əv]	[ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n]	.
domain	**in**	**the**	**country**	**of**	**publication**	**.**
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn]	[ðə; ði]	[tekst]	[ˈvɜːrʒ(ə)nz]	[ˈoʊnli]	,	[tekst]	[ɪn]	[ɪˈtælɪks]	[ɪz]	[di'limitid]	[baɪ]	_	[ˌʌndəˈskɔːz]	_	.
In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	**_**	**underscores**	**_**	**.**
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神